

# Binnenkijken privé in

## plaats en product



In het hartje van de Kempen, vlakbij de snelweg E313, bevindt zich tussen Oevel en Tongerlo de woonwijk 'Trienenkant' in Westerlo. Deze gemeente is vooral gekend omwille van haar rust en Kempische gezelligheid. De wijk Trienenkant is daarvan een sprekend voorbeeld, want hier voelen wandelaars zich thuis en tsjilpen de vogeltjes van plezier. Het is op deze ietwat ongewone locatie dat **Alex Holemans en echtgenote Heidi Van de Weyer** 13 jaar geleden een failliet gegane bakkerij nieuw leven inbliezen. Zelf stammen

Alex en Heidi niet af uit een bakkersfamilie. De jonge Alex kreeg de smaak te pakken toen hij zijn moeder thuis brood zag bakken, waarna hij zijn opleiding volgde aan de **PIVA in Antwerpen**. Heidi was tijdens het weekend winkelbediende bij een bakker in haar geboortedorp Herstelt. De bakkersmicrobe is dus ook een gemeenschappelijke liefde. De zaak die de vorige eigenaars achterlieten was volledig leeg. Het enige spoor van een bakkerij waren de broodkruimels die overal verspreid lagen, zodat de naam van de zaak snel gekozen was. **Het logo van 'De broodkruimel'** stelt '**Hansje en Grietje**' voor, die zich hier in deze groene omgeving zeker thuis zouden voelen. Vorig jaar renoveerden Alex en Heidi de bakkerij; al is 'heropbouwen' misschien een beter woord, want de veranderingen waren zeer drastisch. De winkel bevindt zich nu aan de andere kant van het gebouw, waardoor de leefruimte gescheiden is van het atelier en de winkel. Alex: "We willen met onze bakkerij aantonen dat het mogelijk is om de privé-sfeer toch in harmonie met de bakkerij te laten verlopen. De locatie is dus niet enkel zakelijk gekozen maar ook omwille van het unieke karakter, waar mijn drie kinderen in alle rust kunnen opgroei-

en. Zelfs de klanten komen hier in de winter soms met de slede langs!"

Naast **brood en patisserieproducten** verkoopt De Broodkruimel **ook chocolade** (pralines, holgoed,...), **roomijs, fijne vleeswaren, een gamma koekjes en andere merken-waren, ...**; waardoor het aanbod geëvolueerd is in de richting van een buurtwinkel.

"Die uitbreiding beschouw ik als een extra service naar de minder mobiele klanten toe, zo hoeven die niet meer naar het centrum voor hun kleine inkopen. Een grote winstmarge maken we daar niet op hoor!", aldus Alex. Het atelier is zeer modern uitgerust met ook **industriële machines**, volgens de zaakvoerder een investering die zeker de moeite waard is: "Daar waar vroeger het personeel fysiek zware inspanningen moest leveren, dienen zij nu enkel een machine te bedienen. Verder heeft elke afdeling een eigen lokaal, waardoor je, in tegenstelling tot vroeger, onmiddellijk de werkzaamheden kan starten. Zowel de stockcapaciteit als de geconditioneerde koelingen en de afbakcapaciteit is gevoelig verhoogd, wat dan weer de productiviteit ten goede komt. Op lange termijn werpt dat zeker zijn vruchten af."

## prijs en promotie

Ondanks de wat afgelegen locatie lokt De Broodkruimel een heel breed publiek. Zowel mensen uit de omliggende dorpen als de gemeente Westerlo vinden hun weg naar deze bakkerij en dit zonder directe promoties of acties. Wel worden de klanten verwend via verschillende jaarlijkse activiteiten op het Crillsplein.

Bij aanvang van de zomer schept een clown jaarlijks de lekkerste roomijs, de paashaas deelt paaseieren uit en het drankkraampje met kerst is een echte klassiekers. Alex: "Het kost je niet zoveel en je creëert een band met de klanten die op termijn van goudwaarde is."

Een reputatie bouw je volgens Alex en Heidi nog altijd op door een **sterk productaanbod**. Zo weten de klanten dat Alex op zondag verse pistolets bakt. Een unieke service die de klant weet te appreciëren.

"De verkoop van **exclusief gebak en bavaois** hebben we zeer geleidelijk moeten opbouwen maar nu vormt dit, samen met het **suikervrij** gebak en de **mini-patisserie**, een vaste waarde in het weekend.

Tijdens de warme zomermaanden zijn de ijsgebakjes en ijspralines (alles zelfbereid) dan weer de verkoopstoppers."



# bij de Broodkruimel: harmonie met de zaak



## presentatie



De nieuwe winkel is zeer ruim en ingericht in relatie tot de omgeving. Veel eik - met een lichte kleuring - dus, in combinatie met graniet van het type GIALLO VENEZIANO. **Winkelinrichter Lemmens** stond garant voor deze frisse aanpak. Alex: Heidi en ik hadden al een duidelijk beeld over de richting in welke het ontwerp zou moeten evolueren. Vooral mijn echtgenote heeft daar een neus voor. Het moest een tijdloos maar toch hedendaags ontwerp worden, dat we zeker tien jaar willen behouden. Natuurlijk is niet alles realiseerbaar zoals je het wenst, net daarom is de inbreng van de winkelrichter zo belangrijk.

De firma Lemmens reikte me ook tal van praktische ideeën aan, vertrekkende vanuit het standpunt: 'waarom moeilijk doen, als het gemakkelijk kan'. Eén van de snufjes is het systeem met **verborgen kasten**. Gedurende de week en wanneer het wat minder druk is, kunnen lege ruimtes in een bakkerij storend werken, daarom zorgden de zaakvoerders en winkelrichter Lemmens ervoor dat die leemtes

opgevuld worden door houten panelen. In het weekend worden die dan weer verwijderd waardoor de klant altijd de indruk van een 'goed gevulde zaak' krijgt. Verder is de winkel zelf logisch opgebouwd in **verschillende toonbanken per productgroep**. De toonbanken zijn veel ruimer dan in de vorige winkel, waar slechts een beperkt aanbod aan de klant kon worden voorgesteld. Het holgoed krijgt een in het oog springende locatie op een draaiende display, terwijl de thematische patisserie ook een ereplaats in de toonbank krijgt. Onlangs kochten Alex en Heidi ook een **ticketstelsel** aan: "We hadden de drukte in onze nieuwe zaak ietwat onderschat, vooral in het weekend brengen de mensen niet altijd de nodige discipline aan de dag om hun beurt af te wachten. Nu er geen twijfel meer kan bestaan over de volgorde, verloopt alles heel ordelijk." De merkenproducten bevinden zich achterin, een bewuste keuze om zo zeker de aandacht van de echte verswaren niet af te leiden.



## personeel

Alex heeft een zeer aparte visie op vlak van personeel, die volledig te herleiden is naar het basisprincipe '**privé in harmonie met bakkerij**'. Via een flexibele uurregeling kunnen de personeelsleden het gezinsleven met de zaak combineren. Alex: "Zo hoeven onze bakkersgasten **geen nachtwerk** te verrichten tijdens de week. Op woensdag beëindigen we het werk om 12u30 en op andere weekdays om 15 uur, zodat iedereen thuis is wanneer de kinderen van school komen. In de weekends hoeven zij enkel te werken op zaterdagvoormiddag, waardoor ze op zondag en maandag vrijaf krijgen. In de weekends schakelen we tijdelijke krachten in, die hier meestal in bijberoep of als jobstudent aan de slag zijn." Verder beschikt het personeel ook over een eigen kleine cafetaria en **aparte douches** voor heren en dames, zodat iedereen proper naar huis kan.

"Ik ben ervan overtuigd dat een gelukkige werknemer op de werkvloer veel meer bijdraagt dan iemand die met het verstand op nul zijn dag vult. Teamgeest en eigen inbreng vind ik zeer belangrijk." Zelf ging Alex als jonge knaap van 13 jaar al in de leer bij een bakker in de buurt. Hij leverde er hard werk en werd geconfronteerd met alle aspecten van het bakkersvak. Alex: "Ik heb het geluk gehad om steeds bij goede stielmensen te kunnen bijleren. Een harde maar o zo waardevolle leerschool, waar je steeds de vruchten van draagt." Of zijn kinderen later in de voetsporen treden, interesseert hem minder: "Ze moeten doen waar ze zin in hebben. Het is onze taak als ouders om hen alle kansen te geven, hun



eigen weg te laten vinden maar niets op te dringen. Voor mezelf ben ik blij dat ik door deze investeringen mijn beroep naar eigen waarden kan uitoefenen en daarnaast kan genieten van mijn gezin. Wat wil een mens nog meer?"

**De Broodkruimel • Crisplein 8 • 2260 Westerlo (Oevel) • tel. 014-23 04 45**  
**J.Lemmens & Zonen winkelrichting • Provinciesteenweg 453 • 2530 Boechout.**  
**Tel. 03-455 24 90 • info@lemmensbvba.be.**