

Alex Holemans van Bakkerij De Kruimel in Westerlo

Werken met arbeidsvreugde

'Omdat mijn bakker met ziekteverlof is, heeft mijn moeder vandaag met deze machine gewerkt', zegt Alex Holemans van Bakkerij De Kruimel in Westerlo. Hij wijst op zijn nieuwe WP Miniroll. 'Zó gemakkelijk gaat dat dus.'



Al zijn hele leven volgt Alex een leidend principe: 'Het leven heeft veel te bieden. Dus waarom zou je machines dan niet het werk laten doen? Waar we eerst vier mensen voor nodig hadden, is met de Miniroll nu één operator genoeg.'

Hij komt niet uit een bakkersfamilie, maar de passie voor het bakkersvak zat hem al vroeg in het bloed. 'Ik moest nogal zeuren

om naar de bakkersschool te mogen', zegt hij. 'Mijn ouders hadden er niet zo veel geloof in.' Achttien jaar geleden begon hij zijn bakkerij in Westerlo. 'Het was hier helemaal leeg, met alleen wat broodkruimels op de vloer.' De naam De Broodkruimel was toen snel bedacht.

Veertig karren

Alex is een goede calculator. 'Wij moesten vroeger met vier mensen de hele dag werken. Doordat ik de productie nu met één



Alex Holemans

man kan doen, heb ik een hogere productiviteit in een korter tijdsbestek, dus meer rendement.' Vorig jaar schafte hij de Miniroll aan. 'Dat was een demonstratiemodel. Ik had hem op proef, maar hij is niet meer weggegaan. De kwaliteit van het opbollen en langmaken is gewoon heel goed.' Met minder inspanning bereikt Alex nu hetzelfde resultaat als vroeger: 'Vandaag hebben we veertig karren met sandwiches en pistolets kunnen maken', legt hij uit. 'Een groot deel daarvan staat nu beneden in de deegbehaarcel.' Als in de winkel behoefte is aan

een bepaalde kleinbroodsoort, neemt Alex een paar platen uit de cel om te laten rijzen en vervolgens af te bakken. 'Ik neem wat ik nodig heb.'

Chocolaterie

Alex herinnert zich nog heel goed de bedrijfssituatie van vóór de Miniroll. 's Avonds was ik bekaf. Het was hier echt heel hard werken. Nu heeft het gestresst



werken plaats moeten maken voor organisatie en structuur.' Ook komt hij wat meer aan het gezinsleven toe, én aan zijn grote hobby: werken met chocolade. In de kelder maakt hij het mooiste en lekkerste

Kletskoppen

Dat Harrie Tonnaer het bedrijf Haton 63 jaar geleden oprichtte, weet u vast wel. En dat Haton nu deel uitmaakt van de WP BAKERY GROUP is ook oud nieuws.

Maar over WP Haton is veel meer te vertel-

ingericht kunnen worden met alle componenten en systemen van de WP Bakery Group?

- WP Haton een eigen R&D-, constructie-, productie-, marketing- en serviceafdeling heeft, met ca. 135 medewerkers in vaste dienst?
- diverse lijnconcepten zoals Baguetta®, Classica®, Crustica®, Instant®,
- dat u op www.wp-haton.com/broodbibliotheek.html een overzicht vindt van eindproducten gekoppeld aan onze machineconcepten?
- WP Haton een eigen YouTube-kanaal heeft, genaamd WPHatonDFC (Dough Friendly Company)?
- bezoekers uit binnen- en buitenland langskomen voor een rondleiding of