



Bakkerij de Jager in Leerdam kiest voor efficiency.

18 oktober 2017

En daar zijn ze blij mee. Bij De Jager werd door de historische ontwikkeling van het bedrijf op twee locaties geproduceerd. Er was de broodbakkerij en de banketbakkerij waar ook kleinbrood werd gemaakt. De wens om te gaan werken met één centrale bakkerij lag voor de hand.

TenBa is het traject gestart met een advies over de benodigde vierkante meters bedrijfsoppervlak. Peter Verweij aan het woord: 'bij Bakkerij de Jager zijn we begonnen met het inventariseren van de wensen, benodigde capaciteit en daarbij behorende investeringen voor de nieuwe bakkerij. Met dit plaatje in de hand heeft De Jager in Leerdam een geschikt pand kunnen vinden. Nadat het pand was beoordeeld is een schetsplan opgesteld om de haalbaarheid te toetsen; later is dit doorontwikkeld tot een bakkerij indelingsplan. Met de begeleiding van het offerte traject en vervolgens het aansturen van alle bouw- en installatiebedrijven en bakkerijtechniek leveranciers heeft TenBa de complete realisatie van verbouwing, inrichting en oplevering begeleidt. Tot en met het aanleveren van vluchtplannen en de taxatie ten behoeve van de brandverzekering aan toe'.

'Doordat alle medewerkers nu in één pand werken en de bakkerij optimaal is ontworpen, hebben we een flinke efficiencyslag gemaakt. We zijn tevreden en heel blij met het eindresultaat' aldus Teunis Kamper.

De bakkerij is in de zomer opgeleverd en inmiddels volledig in gebruik.

Informatie aanvragen

Bezoekadres

Agro Business Park 75-83
6708 PV Wageningen

t. 0317 - 47 12 11
f. 0317 - 47 12 90

Postadres

Postbus 360
6700 AJ Wageningen

e. info@tenba-bv.nl
i. www.tenba-bv.nl

