



TenBa zorgt met meer dan 20 leveranciers voor nieuwe Bakkerij Heerschap

Wageningen/Nederweert: 25 november 2019

Bakkerij Heerschap heeft op 19 november de nieuwe bakkerij in Nederweert officieel in gebruik genomen.

Één van de modernste ambachtelijke bakkerijen is na een bouw- en inrichtingsperiode van een jaar in gebruik genomen. De bakkerij werd samen met het team van Heerschap ontwikkeld en gerealiseerd door TenBa. Bij de bouw, installatie techniek en bakkerij techniek waren meer dan 20 partijen betrokken. Hieronder vier bouwpartijen, vier installateurs en zestien (bakkerij) techniek leveranciers. Bij al deze partijen is een traject van offerte besprekingen en engineering aan vooraf gegaan. Hierbij werden uitgangspunten bijgesteld en aangepast, om zo tot een zo duurzame bakkerij te komen. De kennis die in het team bijeen kwam is optimaal ingezet.

Bakkerij Heerschap dient aan FSSC22000 voldoen. Het was van begin af aan bekend dat het hygiëne niveau in de bakkerij op hoog peil moest komen. Met het ontwerp en in het bijzonder de afwerking is hier kritisch aandacht aan besteed. De diverse logistieke stromen zoals grondstof aanvoer, productieproces, medewerkers toegang, verpakingsopslag en afvalstromen voldoen hier allemaal aan. De vloer- wand- en plafonduafwerking zijn zo geconstrueerd dat er eenvoudig met moderne schuimsystemen schoongemaakt kan worden. Alle leidingwerken en kanalen zijn boven het plafond van de bakkerij weggewerkt. Bij de lay-out ontwikkeling door TenBa is hiernaast ook rekening gehouden met investeringen in arbeidsvriendelijke machines en technieken voor een zo ergonomisch mogelijk productieproces.



Informatie aanvragen

Bezoekadres

Agro Business Park 75-83
6708 PV Wageningen

Postadres

Postbus 360
6700 AJ Wageningen

t. 0317 - 47 12 11

f. 0317 - 47 12 90

e. info@tenba-bv.nl

i. www.tenba-bv.nl



Bakkerij Heerschap heeft de verhuizing naar een groter pand aangegrepen, om ook bakkerij productie processen aan te passen. Hiervoor was in de oude bakkerij geen ruimte. In de broodbakkerij wordt nu gewerkt met kookstukken en desems. In de banketbakkerij worden bijvoorbeeld eigen jams gekookt. Daarnaast is er ingezet om de nachturen zoveel mogelijk te beperken. Hierbij is onder andere geïnvesteerd door alle narijs capaciteit uit te voeren als remrijsinstallatie. Grotere vriescapaciteit met een snelvriesunit, maakt het nu mogelijk om grotere charges te verwerken. Voor het afkoelproces van de producten is geïnvesteerd in koeltechniek, waardoor dit volledig onder controle is en de malsheid van de producten beter blijft. Met deze voorzieningen, maar ook een andere productieplanning zorgen ervoor dat de huidige winkel en zes supermarkten van Heerschap zo dagvers beleverd worden.

Duurzaamheid was één van speerpunten voor de nieuwe bakkerij. Het duurzame karakter van de bakkerij komt naar voren in de nieuwe CO² koude techniek installatie. Met deze techniek voldoet de bakkerij aan de toekomstige eisen op het gebied van koudemiddelen. Naast de koel- en vriescellen worden ook de productie ruimte geklimatiseerd met dit systeem. Het overgrote deel van de restwarmte van de CO² installatie wordt opgeslagen in twee buffer watertanks. Deze restwarmte van de installatie wordt benut voor de verwarming van de kantoren en bijverwarming van de productieruimtes. Het grootste deel wordt benut voor warm water toevoer van de krattenwasinstallatie en de wasmachines. In de toekomst zullen er nog zonnepanelen op het dak van de bakkerij worden geplaatst. De voorzieningen zijn hiervoor al getroffen. In de realisatie fase van de bakkerij is door TenBa de volledige coördinatie verzorgd waarbij de nieuwe investeringen, duurzame technieken en toekomstige voorzieningen allemaal zijn geïntegreerd in het bakkerij proces.



Informatie aanvragen

Bezoekadres

Agro Business Park 75-83
6708 PV Wageningen

Postadres

Postbus 360
6700 AJ Wageningen

t. 0317 - 47 12 11

f. 0317 - 47 12 90

e. info@tenba-bv.nl

i. www.tenba-bv.nl

