



Zijn ondernemersgeest reikt ver en is bovenal nuchter. Albert Hendriks van het bedrijf Pandriks bakt brood. Héél véél brood. En met een opvallende eigenschap; het is ouderwets lekker zonder toegevoegde broodverbetersaars. Hendriks, zo wil hij maar kwijt, doet niet aan 'volksverlakkerij'. Een industriële broodincubator met een bijzonder verhaal.

tekst: Ellen Lengkeek fotografie: archief Pandriks

Pandriks - brood op wereldmissie

De nieuwste wapenfeiten. Binnenkort start het bedrijf Pandriks met de bouw van nog eens twee nieuwe productielijnen in Meppel. Daarin investeert Hendriks 40 miljoen euro op het industrieterrein Noord. Plan is om hier op termijn tien productielijnen in gebruik te hebben, waarvoor het 10 hectare grote terrein ook ontsloten dient te worden met een extra weg vanaf de richting A32. En dat is lang niet alles. Albert Hendriks is op handelsmissie en trekt de wereld rond. 'Liefst zonder veel publicitaire tamtam'. Voor Zon maakt hij een uitzondering. 'Je moet elkaar een beetje helpen en ik houd van deze regio.'

INTERNATIONALE GROEI

Ze gaan als warme broodjes over de toonbank. Voor een bakkerij een beetje flauwe open deur? Wellicht. Maar in dit In dit geval wel met een bijzondere dubbele en mondiale betekenis. Terwijl een Turks gezelschap met tasje vol verse broden de deur uitstapt bij de geautomatiseerde bakkerij Pandriks aan het Mandeveld dient het volgende gezelschap in Beiers kostuum zich alweer aan.

De broodproductielijn van Pandriks is een hit waarvoor de stoelen bij een bakwedstrijd van Holland gets Talent zich op internationaal omdraaien. Van de zomer nog pakte Hendriks zijn zakenkoffer in voor een bezoek aan India waar de familie enkele broodfabrieken wil opzetten. Gewenst in een land met 1,3 miljard inwoners en waar honger heerst. In de plaats Fulda, in de Duitse deelstaat Hessen, wordt momenteel een productielijn opgezet voor biologisch brood, vorig jaar is een bakkerij in Wenen geopend en er zijn vergevorderde plannen voor een broodfabriek in het Poolse Wrocław.

Dan zijn we er nog niet. Ook delegaties uit Canada, Amerika, Mexico, China, Brazilië, Japan kwamen naar Meppel voor een rondleiding in de broodfabriek van Hendriks. 'Het is een beetje een gekkenhuis,' zegt Hendriks terwijl de stokbroden zichtbaar achter een raam voorbij zoeven. Het geheim? 'We werken op een deegvriendelijke manier. Maar dat vertel ik straks.'

SINDS 1958

Na een korte carrière in de paardenfokkerij vanaf zijn 17de jaar nam Albert Hendriks enkele jaren later de industriële bakkerij over van zijn vader, die op 49-jarige leeftijd onverwachts overleed. Senior had de broodfabriek in 1958 laten bouwen in Nieuw-Amsterdam. Een noviteit in die jaren; waarbij 1800 broden per uur uit de oven kwamen en werden gesneden. Met hooguit nog een paar concurrenten waaronder Tarvo: 'uw bakker, uw dokter'.

In de daarop volgende jaren zien we de expansiedrift van Albert Hendriks in de broodwereld. Hij nam bakkerijen over in binnen- en buitenland en verkocht deze uiteindelijk weer aan het Australische concern Goodman, Fielder & Wattie waarvoor hij enkele jaren werkte. Zelf innoveren blijft incubator Hendriks trekken, hij verlaat de Australiërs en begint na zelfstudies bij onder meer Franse bakkerijen zijn eigen productielijn. Hendriks: 'In Parijs weten ze nog wat brood is. Hier willen we voornamelijk, ▶

'Hier wonen ondernemende mensen. Daar houd ik van'



Enkele feiten

- + Bij Hendriks worden afhankelijk van de grootte 30- tot 40.000 broden gebakken per productielijn.
- + Ook vliegtuigmaatschappijen zoals Air Italia en Qatar Airways tonen belangstelling.
- + Albert Hendriks werkte ook als boer met 150 koeien op 300 hectare grond.
- + In het vrieshuis in Meppel kunnen straks 60.000 pallets met brood staan.
- De productielijn is duurzaam ingericht. Het gewicht van de broden wordt ingezet bij een energiezuinig liftsysteem.
- In de oven zijn 75.000 stenen geplaatst die op de band meebewegen.

Ook topkoks als Robert Kranenburg en Joop Braakheke vinden mijn brood lekker

enkele uitzondering daargelaten zoals een bakker Menno die ik wel goed vind, nog goedkoper en nog langer houdbaar. Dat kan niet goed zijn, en dat is het ook niet. We moeten stoppen met plofkoppen, filet American vol rotzooi en E-nummers. Dat kan niet goed voor je zijn. Ook dat hippe Speltbrood van nu is een dik nep verhaal. Het volksverlakkerij nummer 1. Je moet deegvriendelijk werken en de tijd nemen voor het natuurlijke gistingsproces zoals dat vroeger ook gebeurde. Ik werk volgens de baktradities van 1850 op een stenen ondergrond, die de warmte goed en constant vasthoudt en niet op stalen gaasmatten.'

NOVITEIT

Het geheim van zijn noviteit zit hem volgens Albert Hendriks in 'tijd'. De combinatie van eenvoudige receptuur met een goed uitgedacht productieproces vormen de hoofdbestanddelen. Hendriks: 'Het meeste brood van tegenwoordig wordt in zo'n 3 uur bereid. Bij ons bedraagt dat proces 28 tot 30 uur en daarin zit een heel belangrijk verschil. Dit lange proces zorgt voor een perfecte uitwerking van alle ingrediënten. Ook zorgt het proces ervoor, dat het brood rijk is aan aroma, geur en smaak. Nadat het brood klaar is, wordt het direct ingevroren in de fabriek. Supermarkten en winkels hoeven

het dan alleen nog af te bakken voor de mooie krokante korst.'

De belangrijkste reden voor het oprichten van Pandriks was dat brood vroeger veel lekkerder was en Hendriks zich ergerde aan de slechte kwaliteit van (afbak-)brood. Vanuit die visie is Pandriks Bake-Off ontwikkeld. Een proces waarbij uitsluitend natuurlijke grondstoffen worden gebruikt. Hendriks: 'Ons brood is bereid zonder E-nummers, conserveringsmiddelen, emulgatoren en andere onzinnige broodverbetersaars. Als je tijd neemt zijn er geen hulpstoffen nodig, net als vroeger. Door het natuurlijke rijpingsproces blijft het brood ook langer houdbaar en wordt bijvoorbeeld ongewenst fytezuur dat van nature voorkomt in de buitenste laag van granen en zaden, vanzelf afgebroken. Het blijkt ook dat mensen met een glutenallergie ons brood prima kunnen eten.'

Behalve tijd is ook water belangrijk. Al in de eerste fase wordt het meel van Duits tarwe gemengd met ruim water voor een langere houdbaarheid. Hendriks: 'We hebben feitelijk het ambachtelijke vloerbakken in steenovens in een productielijn geautomatiseerd. De receptuur is van de 19de eeuw; de techniek van de 21ste. En dat levert niet alleen heel lekker maar ook betaalbaar brood op.'

Logistiek, als economische activiteit, biedt grote ontwikkelingskansen voor de regio Zwolle. Alleen worden deze kansen op dit moment onvoldoende benut. Door samen met partners een strategische visie op logistieke bedrijvigheid en innovatie te ontwikkelen kan de sector bestaande logistieke bedrijvigheid versterken en nieuwe bedrijvigheid aantrekken. Om dit te bereiken is het Logistiek Expertise Centrum (LEC) Regio Zwolle opgericht. Het doel van het LEC Regio Zwolle is verdere regionale ontwikkeling en versteviging van de logistiek in haar volle breedte in de regio Zwolle.

LOGISTIEK EXPERTISE CENTRUM REGIO ZWOLLE OP KOERS

Samenwerking en kennisdeling tussen de 4 O's in de logistieke sector (Ondernemers, Overheid, Onderwijs en Onderzoek) zal de individuele concurrentiekracht ten goede komen. Logistiek, als economische activiteit, kan hiermee de regionale economie versterken en meer werkgelegenheid creëren. De primaire focus ligt op bedrijven in de sectoren industrie, handel en logistiek.

STAND VAN ZAKEN

Arthur Reijnders, kartrekker van LEC Regio Zwolle, vertelt: "Eind april hebben wij een integrale werksessie voor vertegenwoordigers uit het onderwijs, overheid en ondernemers georganiseerd na de openingshandelingen van het Scania Warehouse in Hasselt. Tijdens deze sessie hebben we de droom van de Transport & Logistiek ondernemers toegelicht: een efficiënt en effectief regionaal platform met één loket voor ondernemers. Vervolgens werden aan diverse tafels de groeikansen onderbouwd en de knelpunten van het LEC Regio Zwolle opgesomd. Alle input van de werksessie is opgenomen in het sectorplan." In de zomerperiode van juni tot en met augustus is er hard doorgewerkt door de initiatiegroep onder leiding van Reijnders. "We zijn daarbij ondersteund door onze vaste krachten: Roland Kortenhorst (Linking Partners), Henk Korten (UWV-expert) en Lisa Heethaar (MKB Regio Zwolle). Daaropvolgend hebben wij vier adviesgesprekken gehad met het Ministerie Sociale Zaken en Werkgelegenheid, waarvan één met het agentschap. In een korte tijd zijn er grote stappen voorwaarts gemaakt."

SECTORPLAN

"In september is het plan officieel ingediend bij het Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid, waarna in oktober de volledigheidverklaring is afgegeven. Een platform vanuit de ondernemers geïnitieerd kan op brede steun rekenen vanuit onderwijs en overheid. Steun is er vanuit de Provincie Overijssel, Gemeente Zwolle, Regio Zwolle en het Regionaal Werkbedrijf. Vanuit het onderwijs, alwaar van oudsher de regie lag, zijn wij druk in gesprek om op korte termijn invulling te gaan geven aan dit ondernemersinitiatief in de Regio Zwolle", vult Reijnders aan.

VERVOLGSTAPPEN

Donderdag 15 oktober hebben Roland Kortenhorst en Arthur Reijnders alle



stakeholders bijgepraat tijdens de Transport & Logistiek bijeenkomst bij gastheer Rick Bakker, directeur van Oegema Transport in Dedemsvaart. Jeroen van den Ende legde de zaal het belang van gezamenlijkheid uit vanuit zijn rol bij de Port of Zwolle. De Rotterdammer onderstreepte de economische slagkracht, die je kunt ontwikkelen op het moment dat je georganiseerd en gestructureerd op schaal. Het aanhaken van Port of Zwolle in het platform staat voor derde kwartaal 2016 gepland.

"Wij hopen in december met goed nieuws naar buiten te komen omtrent het LEC Regio Zwolle, dan zal de beoordeling bij het Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid afgerond zijn", sluit Reijnders af.

IDEËN?

Aanvullende ideeën voor het LEC Regio Zwolle mogen ten alle tijden gemaild worden naar arthur@mkbregiozwolle.nl