

Poppies Bakeries: een internationaal bedrijf met een warm familiegevoel



Dagelijks produceert Poppies tweeënhalf miljoen soesjes.

Poppies Bakeries Bunschoten begon in de jaren 90 van de vorige eeuw als Van Diermen Masterbakers. Jan Hilbert van Diermen ontdekte toen dat soesjes een heel mooi product zijn. Hij merkte dat er veel vraag naar was, met name in Duitsland. Hij besloot in Bunschoten soesjes te gaan produceren. In een mum van tijd is het bedrijf heel erg uitgebreid. Zo waren er in 2010 al meer dan honderd werknemers. In 2015 nam Van Diermen Masterbakers, een collega-bakkerij, AA Bakeries in Born, over. Daar hebben zij twee à drie jaar mee samengewerkt. Vervolgens werd Van Diermen Masterbakers overgenomen en is eigenaar Jan Hilbert eruit gestapt. HR-manager, Mike Vijselaar: „Jan Hilbert was onze grootste binding met het dorp. We zijn toen overgenomen door een Belgisch familiebedrijf, genaamd Poppies Bakeries. Dit is een bedrijf met veertien fabriekslocaties over de hele wereld. Amerika, Frankrijk, Spanje, Zweden, België en een aantal in Nederland, waaronder Bunschoten, Born en Melissant.“

Poppies Bakeries Bunschoten produceert uitsluitend slagroomproducten zoals soesjes, Bossche bollen en eclairs. Dagelijks gebruiken zij zo'n 20.000 liter room en produceren zij tweeënhalf miljoen soesjes. „De slagroom zoals wij die in Nederland gebruiken, staat heel hoog aangeschreven. Wij hebben namelijk hele goede room in Nederland. Alles wat je in Nederland in de supermarkt kunt krijgen op dat gebied, komt grotendeels bij ons vandaan. Daarnaast gaat het nog naar zo'n 65 landen wereldwijd. Wat de klant vraagt, maken wij. Van suikercoating tot chocolade met een streepje.“

We maken ook andere vullingen zoals vanille, caramel, Baileys en chocoladeroom. Ook hebben we een afdeling voor New Product Development. Zij ontwerpen de producten mede op aanvraag van een klant. Soms wil een klant iets specifiek voor Koningsdag, Pasen of Halloween. Het kan ook zijn dat ze een specifieke smaak willen zoals salted caramel. Dit kunnen wij ook maken. De andere producten die we hebben, wat dus geen slagroomproducten zijn, komen uit andere fabrieken. Macarons worden bijvoorbeeld geproduceerd in Frankrijk en België. We hebben ook een specifiek Zweeds koekje, dat komt natuurlijk uit Zweden", vertelt Mike trots.

GEAUTOMATISEERD

Het bedrijf is in grote lijnen in te delen in twee gedeeltes. „Je hebt het bakkerijgedeelte, waar de producten gebakken en gevuld worden. Dit wordt compleet geautomatiseerd gedaan, van begin- tot eindproduct. De een wordt automatisch ingepakt, de ander wordt handmatig verwerkt na fabricage. Het andere gedeelte van het bedrijf is de chocolateer- en inpakafdeling. Daar komt het handmatige werk om de hoek kijken. Hier wordt gewerkt aan de hand van de wensen van een klant. De ene klant wil tien stuks in de verpakking,

de ander wil een verpakking van drie kilogram. Dit moet allemaal verpakt worden en daar heb je dus een hoop mensen voor nodig.“

PERSONEEL

De relatie tussen werkgever en werknemer is voor Poppies heel belangrijk. „Onze kracht is de samenwerking binnen het bedrijf en het familiegevoel. Mensen blijven hier over het algemeen lang in dienst. We doen het met z'n allen en iedereen staat achter het product", aldus Mike. Erik van Dijk, sitemanager, sluit daarbij aan: „De deuren staan bij ons altijd open op kantoor; je kan altijd binnenlopen. Hierdoor komen er ook veel werknemers met privé zaken die om advies vragen. Dat geeft wel aan dat je op de goede weg bent. We hebben een heel gemengd team met alle leeftijden. Hierdoor leren ze van elkaar. Mensen die nieuw in

de organisatie komen, hebben veel doorgroei mogelijkheden. We hebben een heel familiale sfeer. Elke maand mag een team iets leuks organiseren op een vrijdagmiddag voor alle medewerkers. We hebben daarnaast een actieve personeelsvereniging. Iedereen op de vloer is belangrijk. Verder hebben we goede arbeidsvoorwaarden waaronder een fietsplan, sportvergoeding, opleidingsmogelijkheden, personeelsvereniging en momenteel een extra vergoeding voor hoge energiekosten. We willen graag goed voor onze mensen zorgen." Mike: „Je merkt dat je dit ook terugkrijgt. Onze werknemers zijn harde werkers en hebben een hart voor de zaak. Je merkt dat de werknemers heel trouw zijn en de schouders eronder zetten. Wij hebben te maken met drukke periodes zoals feestdagen. En tijdens deze periodes werkt iedereen hard mee.“

Het pand aan de Handelsweg.



INNOVATIE

Binnen het bedrijf staan onderwerpen zoals innovatie en maatschappelijk verantwoord ondernemen ook op het lijstje. „We kijken naar meer efficiëntieslagen die we kunnen maken in het productieproces, waardoor we betere kwaliteit producten kunnen leveren. Er zijn een aantal processen waar veel handwerk bij komt kijken. We kijken of dit op een andere manier kan; minder handwerk en een beter product. Daarnaast zijn we druk met nieuwe producten ontwikkelen voor een aantal grote wereldwijde merken. We zijn het laboratorium van de organisatie. In het verleden hebben we bijvoorbeeld samengewerkt met OREO en Baileys. Zo wordt hun product herkenbaar in ons product. Met dit soort samenwerkingen zijn wij nu ook bezig", licht Erik toe.

DUURZAAMHEID EN GEZONDHEID

Verder staat duurzaamheid hoog op de agenda. „We zijn aan alle kanten bezig met de reductie van energie. Om allerlei redenen, maar zeker ook maatschappelijk. We zijn onze vetuittoot en afval aan het reduceren. Ook zijn we bezig met warmteretourwinning. We stoten veel warmte uit, dus het is mogelijk om dit terug te winnen en op een andere manier in te zetten. Verder zijn we druk met gasbesparing door het aanpassen van onze baklijnen. We hebben daar al 35 procent op weten te besparen. Dit wordt nog meer. Alles is LED verlicht bij ons. Wij willen de medewerkers meer bewust maken van wat we nou eigenlijk verbruiken. Hierbij hebben we het voorbeeld van een smart-auto gebruikt. We hebben een aantal auto's op de muur gehangen, wat we verbruiken en waar we naartoe willen. Zo zie je dat we al een aantal auto's aan het wegsnoepen zijn, dan gaat het bij de mensen ook veel meer leven. We nemen hen mee in die reis en laten ze zien wat de resultaten zijn. Tot slot zijn we bezig met afvalstations op de werklocaties, om dit beter te sorteren", legt Mike uit. Wat betreft gezondheid, is Poppies aangesloten bij het landelijke preventieakkoord en het preventieakkoord Bunschoten. „Hierbij kijk je naar vetreductie, maar ook naar suikergehalte. Daar probeer je iets aan bij te dragen. Het is helaas zo dat de lekkerste producten vaak ook de minst gezonde zijn. Een hele lekkere room, is een vette volle room. Hoe magerder je hem maakt, hoe minder lekker het is", voegt Mike toe.

KANSEN EN UITDAGINGEN

Voor Poppies liggen er in de toekomst nog mooie



hiervoor ook aan het clusteren met andere bedrijven. Ingrediënten gaan nu goed, maar als bijvoorbeeld ergens vogelgriep heerst gaan direct de prijzen van eieren omhoog. En als bijvoorbeeld de energieprijzen net even niet zo hoog zijn, dan zijn de prijzen van de ingrediënten wel weer hoog. Door goed vooruit te kijken en je plan uit te stippen, kun je een hoop dingen opvangen. Personeel is op dit moment ook een grote uitdaging, zoals de mensen binnen krijgen en een beeld te geven van wat wij hier doen. Mensen hebben een bepaald beeld bij een fabriek, maar eigenlijk zijn wij een hele grote moderne keuken. Na een rondleiding in ons bedrijf, zie je dat ze er anders vaak over denken en verrast zijn."

„Wij hebben ook een regionale uitdaging. We zitten hier met heel veel voedingsbedrijven in deze regio. De voedingsindustrie is niet zo'n populaire branche om in te werken en we vissen gezamenlijk in dezelfde vijver van potentiële werknemers. Desondanks is het een hele mooie branche met veel werkzekerheid, de verdiensten zijn goed en je maakt mooie producten met elkaar. Het is heel lastig om dat op de kaart te krijgen. Opleidingen van jongeren lijken niet langer aansluiting te hebben met onze branche. Dit is ook de reden dat we jongeren een betaald opleidingstraject met werkgarantie willen aanbieden", vult Mike aan.

Join our Sweet Adventure!

Ontdek alle vacatures & solliciteer op jobs.poppiesbakeries.com
Of solliciteer via [jobs.BUN@poppies.com!](mailto:jobs.BUN@poppies.com)