

Hotton is een dorp van 3.000 inwoners in het hartje van de Famenne. Een toeristische trekpleister en een oase van rust waar de bakkerij Demelenne vorig jaar zijn 75^{ste} verjaardag heeft gevierd. De bakkerij werd gesticht in 1930 door de grootvader van de huidige artisanale bakker en tweemaal verbouwd, de laatste keer twee jaar geleden. Het is thans een prachtige bakkerij die werd ingericht met behulp van edele grondstoffen: hout, ijzer en blauwsteen. Een tijdloos decor dat niet verouderd in de loop der jaren en... bijdraagt tot het comfort van de klanten. Vincent Demelenne, bakker van de vierde generatie, baat de zaak uit samen met zijn echtgenote Ingrid, naast zes medewerkers en vier winkelmeisjes.

Grondstoffen beheersen dankzij de technologie



Vincent Demelenne maakt uitstekende producten: lekker brood, smakelijke patisserie en artisaanaal ijs, om mee te nemen naar huis of ter plaatse te verbruiken. Twee jaar geleden, bij de renovatie van de winkel, werd een gedeelte ingericht als aantrekkelijke theerूम. Het huis is heel goed bekend: het volstaat één persoon op straat aan te spreken om de weg te kennen naar de bakkerij! Deze vakman in hart en ziel, eerder bescheiden, die houdt van zijn beroep, vindt het normaal kwaliteitsproducten aan te bieden en deze te bereiden met de grootste zorg. Hij gebruikt trouwens enkel grondstoffen van eerste keus: volgens hem zijn die ietwat duurder, maar ze zorgen voor een product dat beter in de smaak valt bij de klant.

Brood & Banket: In de toonbank staat een ruim aanbod gebak en patisserie uitgesteld. In de rekken vindt de klant verschillende soorten brood. Alles lijkt lekker, maar toch...

Vincent Demelenne: Ten tijde van mijn vader deed patisserie het beter dan brood. We waren vooral gekend voor de kwaliteit van ons gebak, onze taarten, enz. Thans tracht ik een juist evenwicht te bereiken tussen beide activiteiten. De verkoop van brood - en krokante producten - gaat volop in stijgende lijn. Dat geldt ook voor mijn productie. Momenteel produceren we dagelijks tien verschillende soorten brood, verdeeld over deze bakkerij, de bakkerij die ik heb overgenomen in La Roche en Ardenne en de twee onafhanke-

lijk brooddepots van Soye en Harre. Onder de verschillende soorten brood is speltbrood in bij het cliënteel. Deze graansoort wordt nog verbouwd hier in de streek.

B & B: Bent u vaker aan de slag als banketbakker dan als bakker of als ijsbereider en suikerbakker? Besteedt u evenveel zorg aan het maken van brood als aan het bereiden van gebak en taarten?

V.D.: Als banketbakker moet je creatief te werk gaan. Door het creëren van nieuwe tendensen, nieuwe realisaties, nieuwe smaken, enz. Maar indien je als vakman nauwgezet te werk gaat, dan kan het bakken van brood al even boeiend zijn. Het komt erop aan zich te bevoorraden met grondstoffen van uitstekende kwaliteit en die met zorg te verwerken. Maar men



moet ook respect hebben voor de grondstoffen en ze correct gebruiken. Ik gebruik trouwens nog steeds de recepten die mijn vader op punt heeft gezet: ze staan garant voor smakelijke producten die in de smaak vallen bij alle generaties. Het ijs wordt ter plaatse geturbineerd met respect voor de traditie.

B & B: Er zijn slechts zes medewerkers aan de slag in de werkplaats van de bakkerij-banketbakkerij. Voor hen zijn het dus goed gevulde dagen, stresserend, lang en vermoeiend? En... er moet veel aandacht besteed worden aan uw broodproductie.

V.D.: Helemaal niet! We werken heden ten dage via het gecontroleerd rijzen van het brood. De gisting verloopt langzamer en het brood rijst minder vlug. We gebruiken minder gist en de kwaliteit van het afgewerkte product, die reeds uitstekend was, wordt zo nog beter. Dit toestel werd ons aangeraden en geïnstalleerd door Bruyère: het vergemakkelijkt het werk en verbetert eveneens de levenskwaliteit van het personeel. Bovendien is de werkplaats dank zijn deze methode minder (lang) overbelast. Het volledige productieproces wordt gecentraliseerd in een beperkte ruimte. Iedereen is aan de slag in zijn eigen 'territorium' zonder zijn burens te hinderen. Bovendien zorgde Bruyère recent ook voor de installatie van een gistingkamer zodat één enkele persoon volstaat voor het maken van het brood. Dit systeem weegt, bolt op, geeft het brood door naar de verschillende stookbroodmachines, enz.

Het toestel werkt volgens het ritme van de operator en het werk is zo minder stresserend. Dus minder bewerkingen en dus minder vermoeiend!

B & B: Bent u door deze aanpassing (verbetering) niet min of meer het noorden kwijtgeraakt? Was u volledig overtuigd van de gegrondheid van deze radicale aanpassing van uw gewoontes en werkmethodes?

V.D.: Het is allemaal een kwestie van gewoonte! In het begin tastten we zowat in het duister. Maar thans zie ik duidelijk de voordelen van een dergelijke aanpassing. De productie verloopt vlotter, zonder strubelingen, rustiger. We wachten letterlijk op het rijzen van de deegklompen, zonder dat we die moeten controleren. Vooraleer deze radicale wijziging door te voeren ben ik op bezoek gegaan bij collega's die met succes geopteerd hadden voor het gecontroleerd rijzen en het systeem van de gistingkamer hadden ingevoerd. Want ik wilde in geen enkel geval de kwaliteit van het brood in gevaar brengen, en ook niet het rendement: ik stel vast dat beiden erop vooruitgingen. Het was ook mijn bedoeling de dagtaak van mijn medewerkers lichter en minder stresserend te maken. En dat is ook zo! Anderzijds diende de investering harmonieus te worden afgeschreven - grotere productie zonder bijkomend personeel, gebruiksgemak, geen productverkwisting, enz. - wat duidelijk het geval is. De omzet van de zaak steeg zonder bijkomende inspanningen.



Ik ben van mening dat een bakker dooracht te werk moet gaan bij de aanschaf van machines: de mogelijkheden voor een beter rendement duidelijk inschatten en ook rekening houden met het welzijn van het personeel.



BAKKERIJ DEMELENNE

rue de la Vallée 5
6990 Hotton
Tel: 084 - 46 61 60

BRUYÈRE (Dominique Louette)

rue François Léon Bruyère, 34
6041 Charleroi (Gosselies)
Tel: 071 - 25 01 22