

Procema: continu investeren in constante kwaliteit

# 'Het taboe op halffabrikaten is zo goed als verdwenen'

Een boekhouder en verzekeringsadviseur die een productiebedrijf begint op het gebied van halffabrikaten. En daarin heel succesvol is. Dat is het verhaal van Rob Goorkate (46), directeur/eigenaar van Procema in Culemborg. Zijn geheim: eerste klas grondstoffen gebruiken, moderne productielijnen inzetten, bediend door toegewijde mensen en 'just-in-time' produceren naar de wens van de bakker. Maar voor alles: kwaliteit leveren. "Alleen dan heb je bestaansrecht."

Door Hilco Wagenaar

"Sta voor hetgeen je doet. En geef niet meteen de bakker de schuld als er iets niet goed gaat. Neem je klant serieus." Rob Goorkate zit op het puntje van zijn stoel als hij begint te praten over zijn bedrijf. Maar meer nog: over de bakker. "Ik zie zoveel mogelijkheden. Welke? Zorg dat je de beste bent in de producten waar je goed in bent. Niet standaardiseren, maar specialiseren! Daar valt het te verdienen. Dan vullen wij het assortiment aan met croissants, appelflappen, saucijzen en andere diepgevroren bake off produc-

ten. Ambachtelijk bereid, met een dito uitstraling en van een constante kwaliteit. We doen dat desgewenst met het recept dat de bakker ons aanlevert, private label. Onze klanten voelen zich daar prima bij. Het is bijna alsof ze het zelf maken." Goorkate praat met dezelfde passie over 'zijn' halffabrikaten, als de bakker over zijn brood en banket. Maar hoe komt iemand met een opleiding in boekhouden en verzekeringen, in het 'bakkersvak' terecht? "Toen ik nog op school zat, had ik weekendbaantje bij een bakker

in Utrecht. Daar maakte ik kennis met het halffabrikkat. Later werkte ik in een productiebedrijf waar halffabrikaten ook gemeengoed waren. Ik dacht: dat kan beter! Betere producten maken en luisteren naar wat de bakker wenst, mét een goede service."

## GAT AFDEKKEN

In 1992 trok Goorkate samen met zijn vader Herman de stoute schoenen aan en begon een eigen bedrijf in de productie van halffabrikaten, om daarmee het gat af te dekken dat de 'grote jongens' lieten vallen: Procema was geboren. Destijds gevestigd in De Meern, later in IJsselstein en sinds 1998 in Culemborg. Rob werd van het begin af aan gesteund door zijn vrouw Ella. Goorkate senior is helaas overleden. Anno 2009 zijn het Ella (kantoor/administratie), Fred van den Berg (in-/verkoop en logistiek, en administratie) en Peter van Dijk (productieleider) die samen met Rob het hart vormen van Procema. "Maar iedereen is bij ons belangrijk. Zonder mijn mensen ben ik niets." "Vanaf het begin richten we ons op kwaliteit, service en prijs", vervolgt Goorkate.



"En op persoonlijk contact. In de beginjaren ging Ella met een doos onder de arm bakkers in de regio langs. Nu doet Piet van de Mortel dat voor ons. Hij is bakker en ként de bakkers in het Zuiden. Hij kan dus gemakkelijk met ze schakelen. Dat rechtstreekse contact is altijd een pluspunt geweest. Tegenwoordig leveren we ook via Beko, Grobak, Bakeplus, Mourik en andere zelfstandig opererende grossiers. Maar de bakker vindt bij ons stevast een luisterend oor. Neem je klanten altijd serieus, is één van onze motto's."

## GEEN CONCESSIE

Een ander punt waarop Procema geen concessies doet, is de productie. "Wij werken volgens het 'just-in-time'-principe", legt Rob uit. "We produceren wat is besteld en werken met een standaard minimale voorraad. De gevormde producten worden direct na productie ingevroren op de juiste invriestemperatuur en met de juiste invriessnelheid om de kwaliteit te borgen. We beschikken daartoe over drie vriestorens en een vriescapaci-

teit van 2.300 palletplaatsen. Al onze bake off-producten worden verder tijdens de productie regelmatig getest op uiterlijk, vorm en smaak. Regelmatig worden er flappen of saucijzen van de lijn geplukt en afgebakken om ze te testen op bite, kleur en vooral smaak."

Goorkate benadrukt verder het gebruik van kwalitatief goede productiemiddelen. In het geval van Procema: productielijnen van Rademaker. Een robot zorgt sinds kort voor het automatisch palletiseren. "We investeren jaarlijks een fikse bedrag aan vernieuwing en automatisering in de productie. Maar altijd staat het product centraal. Dus, onze machines zijn ondergeschikt aan het product. Het productieproces is zo opgezet dat er zo weinig mogelijk krimp optreedt in het deeg. Dat, gecombineerd met een goede temperatuurcontrole, ruimte op de productievloer en rust in het bedrijf, zorgt ervoor dat we optimaal produceren."

Bij Procema werken ongeveer 40 mensen: deels vast en deels via detachering. "Je bent zo veel flexibeler. En kunt dus sneller schakelen wanneer er meer of minder werk is. De lijnoperators en vullingmakers hebben overigens wel allemaal een gedegen bakkerijopleiding doorlopen en ruime ervaring opgedaan in de ambachtelijke bakkerij."

## HARDLOPERS

Ham/kaascroissants, saucijzenbroodjes, appelflappen, appelbeignets en de mini-varianten daarvan, maar ook de roomboter croissant in al zijn varianten en gewichten, vormen al jarenlang de hardlopers. "Daarbij is de ham/kaascroissant onze specialiteit", vindt Rob. "Die wordt nog handmatig gerold en door de kaas gehaald en krijgt zo een ambachtelijke uitstraling. Net als de appelflappen die volautomatisch worden gevouwen en toch een ambachtelijke uitstraling hebben door een gesloten rug aan één kant. Het geeft te een speels karakter; niet strak en steriel wat aan fabriekswerk doet denken. Alle gevulde producten hebben overigens nagenoeg hetzelfde gewicht aan deeg en vulling."

"Het taboe op het gebruik van halffabrikaten is zo goed al verdwenen", stelt Goorkate tot slot tevreden vast. "Bakkers merken steeds vaker dat een halffabrikkat een uitstekend alternatief is. Procema groeit nog ieder jaar. Last van de crisis

*'Een bakker moet het niet verdienen met onze halffabrikaten, maar met zijn specialisme.'*

hebben we nog niet, al is ons product een luxe artikel. Mensen blijven eten en zijn bereid te betalen voor wat lekkers. Er komen nog ieder jaar nieuwe klanten bij. Hoe dat komt? Goede mond-tot-mondreclame. Want wie niet groot is, moet goed zijn! Dat is onze uitdaging." ■

Procema is opgericht in 1992 door Herman en Rob Goorkate. In eerste instantie opereert men vanuit De Meern, waar een kale hal staat met een vloeroppervlakte van 225m<sup>2</sup>. In 1993 volgt de verhuizing naar IJsselstein naar een hal van 850m<sup>2</sup>. In 1998 vestigt Procema zich op de huidige locatie in Culemborg waar men beschikt over 6.500m<sup>2</sup> productie- en 400m<sup>2</sup> kantoorruimte. Het bedrijf telt vier productiehallen die qua routing door Rob Goorkate zelf zijn ingericht. Er is nog ruimte voor uitbreiding want het totale perceel meet 1,3 hectare. Procema produceert voor 85 procent voor de ambachtelijke bakkerij. Tien procent is out-of-home en 5 procent is bestemd voor de retail. Tevens levert Procema sinds kort in België, Duitsland, Spanje en Portugal.

