Vaktijdschrift voor de totale bakkersbranche | mei 2025 | 26e jaargang no.2 | Prijs € 10,50

nbt magazine

SPECIAL IBA 2025

Tweemaandelijks Vaktijdschrift - Erkenningsnummer (P708168)

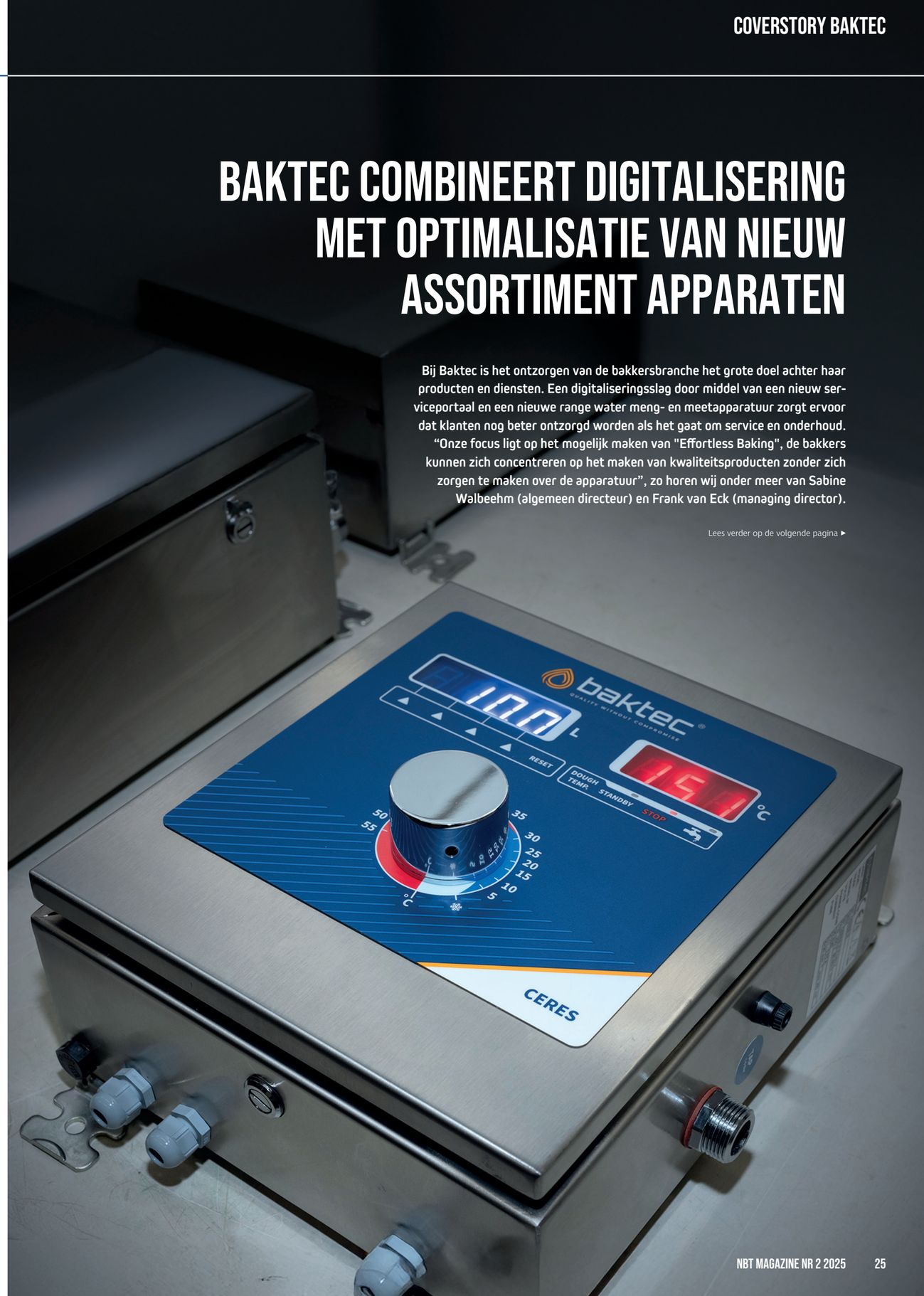
COVERSTORY

BAKTEC COMBINEERT DIGITALISERING MET OPTIMALISATIE VAN NIEUW ASSORTIMENT APPARATEN

BAKTEC COMBINEERT DIGITALISERING MET OPTIMALISATIE VAN NIEUW ASSORTIMENT APPARATEN

Bij Baktec is het ontzorgen van de bakkersbranche het grote doel achter haar producten en diensten. Een digitaliseringsslag door middel van een nieuw serviceportaal en een nieuwe range water meng- en meetapparatuur zorgt ervoor dat klanten nog beter ontzorgd worden als het gaat om service en onderhoud. "Onze focus ligt op het mogelijk maken van "Effortless Baking", de bakkers kunnen zich concentreren op het maken van kwaliteitsproducten zonder zich zorgen te maken over de apparatuur", zo horen wij onder meer van Sabine Walbeehm (algemeen directeur) en Frank van Eck (managing director).

Lees verder op de volgende pagina ▸



De laatste iba-deelname was voor Baktec een groot succes en ondertussen hebben hun engineers niet stilgezeten. Zij zijn erin geslaagd om de visie te vertalen naar de praktijk. Het digitale portaal Baktec.Assist is volop in gebruik genomen door klanten en de nieuwe water meng- en meetapparatuur heeft zijn meerwaarde bewezen. Door middel van nieuwe innovaties zijn de apparaten efficiënter en gebruiksvriendelijker, waarbij er wordt ingespeeld op de uitdagingen van de serviceverlening en eindgebruiker. Denk daarbij aan een gebrek aan geschoold personeel en het verder optimaliseren van het productieproces.

Effortless Baking

Een van de belangrijkste speerpunten voor Baktec is het verbeteren van het gebruikersgemak van hun apparatuur. "De vernieuwde CERES III en UNIVERS II apparaten zijn ontworpen met het oog op eenvoud in bediening en onderhoud. Dit is cruciaal in een tijd waarin het tekort aan geschoold personeel een grote uitdaging vormt. De apparaten zijn zo ontwikkeld dat zelfs ongeschoold personeel ze kan bedienen en onderhouden. Dit wordt bereikt door een intuïtieve interface en duidelijke instructies die beschikbaar zijn via ons digitale portaal Baktec.Assist. Daar vind je korte video's die bijvoorbeeld duidelijk maken wat er gedaan moet worden bij een te vervangen onderdeel. Om dat zo soepel mogelijk te laten verlopen, was het een wens om de apparatuur toegankelijker te maken. We hebben geïnvesteerd in het ontwerp van onze apparatuur, zodat onderhoud en reparaties eenvoudiger zijn. De apparaten zijn zo geconstrueerd dat onderdelen gemakkelijk kunnen worden vervangen, wat stilstand van de apparaten minimaliseert en de efficiëntie verhoogt. Dit klantgerichte ontwerp zorgt ervoor dat de moderne bakkerij zich kan concentreren op het bakken, zonder zich zorgen te maken over de werking van de apparatuur. Oftewel, Effortless Baking!", aldus Sabine.

Nauwkeuriger en minder waterverbruik

De hardware binnen de UNIVERS II en CERES III is zodanig aangepast, dat deze nog beter presteert. Frank: "Wij hebben het leidingwerk van onze apparaten aangepast, wat resulteert in een betere doorstroming. Verder is de behuizing aangepast en heeft een waterbestendige IP65 certificering gekregen én de apparaten bevatten geavanceerde technologieën die de prestaties verbeteren, de efficiëntie verhogen en de ecologische impact van de bakkerijen vermindert. Denk bijvoorbeeld aan een ontkalkingsfunctie bij de UNIVERS II apparaten die de levensduur van de ventielen verlengt. In gebieden met hard water, waar kalkvorming een probleem kan zijn, is dit vooral belangrijk. De nieuwe apparatuur zal ook worden uitgerust met sensoren die preventief onderhoud mogelijk maken. De apparatuur kan signaleren wanneer onderdelen aan vervanging toe zijn, wat helpt om stilstand te voorkomen. Eén plus één is in dit geval echt drie."

Stilstand voorkomen

Om te kunnen voorspellen welke onderdelen toe zijn aan vervanging, voordat een storing optreedt, heeft Baktec haar nieuwe water meng- en meetapparatuur uitgerust met een 'waterteller', zoals Frank en Sabine het noemen. "Door jarenlange ervaring weten we goed hoe lang onderdelen meegaan en wanneer die vervangen moeten worden. Door het integreren van een teller die bijhoudt hoeveel liter er gedoseerd is, kunnen we voorspellen welk onderdeel toe is aan vervanging. Een beetje hetzelfde als met een auto: op een gegeven moment moeten de bougies ook vervangen worden. Zo is het mogelijk stilstand zoveel mogelijk te reduceren en klanten verder te ontzorgen. Deze gegevens kunnen ook worden bijgehouden op ons portaal Baktec.Assist, wat dan fungeert als onderhoudsboekje van het Baktec apparaat."

'Ontwikkeling zit in ons DNA'

Aangezien Baktec een zeer vooruitstrevend bedrijf is waar een hoogwaardige kwaliteit, innovatie en optimalisering hoog in het vaandel staan, blijven ze continu doorontwikkelen. "Water is een essentieel bestanddeel voor het bereiden van perfect deeg. Daarbij zijn onze water meng- een meetapparaten uniek door hun eenvoud. Het doseert water constant op een bepaalde temperatuur. De ontwikkelingsafdeling van Baktec heeft de kennis en expertise om de apparaten te perfectioneren en wij staan voor 'quality without compromise'. Denk bijvoorbeeld aan een temperatuursensor die in plaats van in de leiding, aan de buitenkant geplaatst wordt en daarmee nauwkeuriger en effectiever is. Door de sensor uit het water te halen is er geen contaminatie en is het dus ook veel duurzamer. Het tekent ons als Baktec dat we altijd zoeken naar verbetering. Ontwikkeling zit in ons DNA", aldus Frank.

Digital Touch

De Digital Touch lijn werd twee jaar geleden geïntroduceerd en mag je omschrijven als de premium lijn van Baktec. "De apparaten in deze lijn zijn voorzien van een touchscreen die specifiek ontwikkeld is voor gebruik in een industriële omgeving en voor de daar aanwezige omstandigheden. Via het touchscreen is het mogelijk om programmarecepten toe te voegen die het werken met onze apparaten efficiënt en eenvoudig maakt. Deze apparaten kunnen tot 160 liter per minuut doseren met een afwijking van minder dan 0,4˚C – net als bij de UNIVERS II apparaten – waardoor ze uniek zijn in de markt. We bevinden ons in de eindfase van de ontwikkeling van deze lijn en we hebben deze lijn ook compatibel gemaakt met kunstmatige intelligentie (AI), zodat er nog meer op data gestuurd kan worden in het productieproces", zegt Sabine.

Iba deelname

De aankomende editie van iba markeert voor Baktec weer een belangrijke periode. Frank: "Wij willen onze deelname aan iba gebruiken om niet alleen onze huidige klanten te informeren over de verbeteringen, maar ook om nieuwe klanten te overtuigen van de meerwaarde van de apparaten, het serviceportaal én onze visie. Die visie hebben we twee jaar geleden gepresenteerd en heeft zich inmiddels in de praktijk bewezen. We hebben speciaal voor de iba een nieuwe uitstraling en thema (Effortless Baking red.) ontwikkeld, gericht op het creëren van een positieve ervaring voor de eindgebruikers. Kom dus zeker langs op onze stand: Hal 11 / B20."

Meer informatie: Baktec B.V.
Tel: +31(0) 70 511 8005 | www.baktec.com

Fotografie: Maurits van Hout

Sabine Walbeehm, Frank van Eck en Jeroen van Parreren