

Manager Gerrit van Zalk: 'Het werpt zijn vruchten af om hier vakslagers in te zetten'

Boni Vers Ambacht biedt regie over de keten en profiteert van rendementsverbetering

FORMULES

Malin Kox

NIJKERK - De voornaamste reden voor supermarktketen Boni om een eigen verscentrale op te zetten was de wens om de regie over de keten weer in eigen handen te krijgen. Hierdoor heeft Boni meer grip op grondstoffenkeuze en kwaliteit. Inmiddels is duidelijk geworden dat Boni Vers Ambacht ook een rendementsverbetering biedt. "Het bleek dat je al heel snel kostendekkend kunt draaien."

De verscentrale Boni Vers Ambacht voor vlees- en visproducten in Nijkerk werd een jaar geleden in gebruik genomen. De vakslagers die eerst op de winkelvloer stonden, werken nu op één plek. "We hebben de kwaliteit als het ware gebundeld", aldus Gerrit van Zalk, manager Boni Vers Ambacht. "Het voordeel is dat de vlees- en visproducten nu worden gecontroleerd door mensen die er oog voor hebben. Door onze eigen verscentrale hebben we de regie terug over de keten. We kunnen zelf de grondstoffen inkopen en de voedselveiligheid garanderen; de verpakkingen, etiketten en eventuele extra informatie worden nu door onszelf bepaald. Een eigen laboratorium verzorgt dagelijks de benodigde controles op de inkomende grondstoffen en de geproduceerde producten."

De eigen verscentrale levert Boni ook een rendementsverbetering op. "Vooral op de maalproducten krijgen we veel positieve reacties van klanten", aldus Van Zalk. "De producten moesten zichzelf gaan verkopen door de doorzichtige verpakking. Dat lukt dus ook. In de verkoop van ossenstaart zagen we bijvoorbeeld een stijging van 75 naar 600 kilo per week. Het werpt zijn vruchten blijkbaar af om hier vakslagers in te zetten."

Verbazingwekkend

De verscentrale werd door Boni zelf opgezet; gesprekken met een externe verpakkingspartner liepen op niks uit. "Het was al tijden onze wens om een eigen verscentrale te hebben", legt Van Zalk uit. "Het plan is door onszelf uitgewerkt in samenwerking met Bas Scheffers, foodconsultant. Het was eigenlijk verbazingwekkend hoe snel je kostendekkend



De vleesafdeling van Boni in Harderwijk. De doorzichtige verpakkingen zorgen voor stijgende verkopen. Begin volgend jaar zal al het vlees bij Boni zijn verpakt in de verscentrale.

kunt draaien. Toen de buurman ook nog langskwam met het bericht dat de verkoop van zijn pand niet doorging, was het snel bekeken." Bas Scheffers vult aan. "Het belangrijkste bij de inrichting van het pand was de routing en efficiency. Alles moet zo snel mogelijk door kunnen lopen om een zo vers mogelijk product te kunnen garanderen. Daarom is de totale verwerkings- en verpakkinglijn in u-vorm gebouwd. Na binnenkomst duurt het maximaal 36 uur voordat het product in de koeling ligt in een van de Boni-filialen."

Momenteel wordt er vijf dagen per week geproduceerd; op zaterdag vindt er alleen nog orderpicken en schoonmaken plaats. "Wij wachten op het punt dat het voor de bevoorrading van de winkels noodzakelijk is om ook

op zaterdag te produceren", aldus Van Zalk. Boni Vers Ambacht produceert en verpakt zo'n 150 producten, goed voor vijftig ton per week. "Qua capaciteit kunnen we de productie verdubbelen. Alleen zou dat logistiek gezien een uitdaging worden."

Omdat de verscentrale de filialen dagelijks beleverd, liggen er weinig voorraden. Het verpakken gebeurt niet in CBL-fusten, maar in kartonnen doosjes in drie formaten. "Dat levert een kostenbesparing op van 28 procent", vertelt Van Zalk. "Je zit niet met schoonmaakkosten, het materiaal is recyclebaar, je zit niet met retouren en statiegeldregistratie. Alleen de vleesvervangers komen nog in kratjes, omdat wij die niet zelf verwerken."

Het pand waarin Boni Vers Ambacht

gehuisvest is, bestrijkt in totaal zo'n zesduizend vierkante meter. Inmiddels is een vierde van de oppervlakte in bedrijf; met twee verpakkinglijnen en plannen en ruimte voor een derde. Dat betekent dat er nog een behoorlijke ruimte over is waar nog bij komt dat de hoogte van het pand ruimte biedt voor een tweede verdieping. Speculaties over de invulling zijn er te over, maar Van Zalk blijft daar redelijk nuchter onder. In de nabije toekomst komt in ieder geval het verpakken van kip er nog bij. Ook wordt er van gedachten gewisseld over een range maaltijden - "maar daar zijn we nog niet uit" - en is het de bedoeling dat er een nieuw etiket ontwikkeld wordt voor het vlees- en vissegment. "Op dat punt is het wel tijd voor verandering", erkent Van Zalk.



Boni Vers Ambacht is gevestigd tegenover het Boni-dc in Nijkerk. De supermarktketen kon het pand overnemen van de buurman. Momenteel is een kwart van de oppervlakte in gebruik.



Ook het assortiment vis, dat Boni sinds kort inkoop bij Dayseaday in Urk, wordt verpakt bij Boni Vers Ambacht. Het biedt de formule de mogelijkheid om vis anders aan te pakken dan voorheen, bijvoorbeeld door aangepaste etiketten.



De nieuwe, doorzichtige verpakkingen van het vlees hebben al voor flinke omzetstijgingen gezorgd. Zo steeg onder meer de verkoop van ossenstaart explosief.



In het verpakings- en distributiecentrum wordt geen gebruikgemaakt van CBL-fusten, maar van kartonnen dozen. Dat levert een besparing op van 28 procent, aldus Van Zalk.