# Bedrijfsbezoek Holeki te Wetteren (20/02/2019)

# Wat is Holeki?

Holeki is een bedrijf dat taartjes bakt voor winkels zoals Aldi (70-80% van de orders) lidle spar akoy kleien Delhaize en Colruyt.

Ze hebben ook een aantal keet per jaar buitenlandse orders van bijvoorbeeld Hong Kong Dubai die producten zijn droge producten en worden per boot vervoerd.

Ze hebben 35 vaste werknemers en 10 intrim werknemers deze intrims verhogen tijdens kerst en Pasen.

De hoofden van het bedrijf zijn Chris Govaert en Guido van den Berghe. Sales man is Dirk Decloppel die producten probeert te verkopen. De enige kwaliteitsverantwoordelijke is Nikki Nys en er zijn 2 secretaresses die de telefoon en mails doen. Ze hebben ook 1 vaste boekhoudster die 3-4 halve dagen per week werkt.

Ze hebben een assortiment van 70-80 verschillende producten bv. Mattentaarten of appeltaarten

Die producten worden in 2 bakkerijen gemaakt (op het zelfde terrein) een ambachtelijke bakkerij dat is dus meeste met de hand. De andere bakkerij is industrieel dus met meer machines.

# De rondleiding

De rondleiding begon in de ontvangstruimte waar de temperatuur altijd goed moet zijn omdat bv melk koel bewaard moet worden zodat het lang goed blijft en ook worden de producten waar mensen allergisch aan kunnen zijn van elkaar gescheiden en verdeelt onder bewaarruimtes.

Deze bewaarruimtes noemt men eerder koelruimtes en ze werken er met FIFO systeem.

## De weeg en productie ruimte.

### Handarbeid

We werden vervolgens begeleid naar het productielokaal. Daar is ook het afweeglokaal dit is een belangrijk lokaal want alle ingrediënten moeten correct worden afgewogen.

In de eerste productie zaal is de ambachtelijke bakkerij er word gewerkt met roterende ovens zodat alle taarten een beetje anders zijn om zo aan te tonen dat het handarbeid was ze werken met rolbanden voor de efficiëntie ze doen zo goed als alles hier zelf van het deeg maken rollen en in vormen leggen tot het vullen en terug dicht maken met nog wat deeg. Nadat de taarten gebakken zijn worden ze afgewerkt met bv gelei laag of een glazuurlaag. Als het een plaatgebak is moet het nog gesneden worden met een robot die een mes beruikt dat supersonisch geluid maakt om te voorkomen dat het gebak aan het mes blijft hangen. Hierna laten ze het gebak afkoelen in grote ruimtes die zeer koud zijn maar nog niet vriezen.

### De Industriële bakkerij

In deze bakkerij word bijna alles met machines gedaan van het deeg kneden tot het in vormen doen en vullen eigenlijk is het exact hetzelfde als een ambachtelijke bakkerij allen word alles met machines gedaan dit gaat namelijk vlugger.

Ze maken ook verse producten die bedoelt zijn voor een diepvries deze producten kopen ze half afgewerkt aan en werken ze af met bv een chocolade laag.

Deze producten worden verkocht aan lokale bakkerijen, de verse producten gaan naar supermarkten meestal onder de naam van de supermarkt.

# Verpakking

## Veiligheid

Als ze worden ingepakt worden alle producten onder een metaaldetector gestuurd dit noemen ze safelines. Dit doen ze om te voorkomen dat er metaal inzit.

De producten in een metalen verpakking worden onder een X-Ray gestuurd om te voorkomen dat er rare objecten in zitten.

## Houdbaarheid

Ze verpakken sommige producten vacuüm (geen zuurstof) gezogen en dan gevuld met co2 ze noemen dit Map verpakking zo blijven ze langer goed. Ze controleren per product of de machine nog werkt.

## Verpakken in dozen

De machines vouwen de dozen automatisch de dozen komen van een Belgische leverancier. De Supermarkten vragen een “private label” voor op hun dozen.

## vervoer

Als de bestelling in dozen en opgestapeld staan worden ze nog eens verpakt in een folie en de bestelling word vervoerd door 2 vaste transporteurs van buitenaf.

# De toekomst en persoonlijke mening

Door hun grote succes willen ze nog uitbreiden en komen er regelmatig nieuwe machines bij.

Ik vond het bezoek zeer leerzaam (en lekker) want we leerden dit jaar vooral boeken en het is zeer interessant om eens te leren hoe een groot bedrijf werkt.