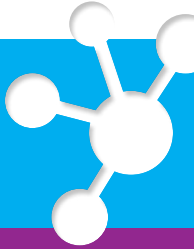


**‘Mensen die
echt willen,
krijgen bij ons
alle kansen’**





Europastry

Europastry Oldenzaal maakt deel uit van een internationaal opererend familiebedrijf, dat zich mag rekenen tot de meest geavanceerde bedrijven ter wereld op het gebied van diepvriesdeeg voor brood en banketbakkerswaren.

www.europastry.com

Iedere dag rollen er zo'n twee miljoen donuts en een kleine miljoen croissants van de band. Het was september 2015 toen Europastry neerstreek in Oldenzaal en daardoor voor een behoorlijke stimulans van de werkgelegenheid zorgde. Vanuit hun locatie op het bedrijventerrein Jufferbeek bedienen ze landen als Scandinavië, Duitsland, de Benelux en Engeland.

Europastry is een onderdeel van de Europastry groep. Het Spaanse familiebedrijf werd in 1987 opgericht en mag zich op het gebied van diepvriesdeeg voor brood en banketbakkerswaren tot een van de meest geavanceerde bedrijven ter wereld rekenen. In 2017 investeerde het bedrijf 25 miljoen euro in het uitbreiden van haar Oldenzaalse vestiging. Een plek waar circa 150 vaste procesoperators en ongeveer 90 uitzendkrachten de dagelijkse productie in goede banen leiden. En dit zijn natuurlijk niet allemaal bakkers, stelt opleidingscoördinator Thomas Tibben. "Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit te allen tijde gewaarborgd blijft, proberen we onze mensen intern zo goed mogelijk op te leiden."

INVESTEREN IN EIGEN MENSEN

Europastry Oldenzaal maakt de laatste jaren een gezonde groei door. Het aantrekken én behouden van goede mensen is daarom van groot belang. Toch blijkt het in de praktijk lastig te zijn om de juiste procesoperators aan de machines te krijgen. Volgens operationeel directeur Raymond Klaasing kampen veel bedrijven met dit probleem: "Er zit veel industrie in deze regio en we vissen natuurlijk allemaal in dezelfde vijver." Tibben vult aan: "Daarom ben ik bezig met het opstellen van een intern opleidingsplan. Op deze manier kunnen we mensen met andere kwalificaties toch goed opleiden. Dit doen we stapje voor stapje. Werken op de inpakafdeling is natuurlijk weer anders dan werken op de productieafdeling."

De Oldenzaalse vestiging gelooft heilig in het investeren in eigen mensen. Wat Europastry volgens Klaasing uniek maakt, is dat er voor iedereen met een gezonde ambitie uitdagende doorgroei-mogelijkheden zijn. Voor volgend jaar staat er weer een nieuwe productielijn op de planning waarin fors wordt geïnvesteerd. Hiervoor is het Oldenzaalse bedrijf nu al op zoek naar nieuw talent dat zich op verschillende gebieden wil ontwikkelen.

"Mensen die echt willen, krijgen bij ons alle kansen. We hebben de nieuwste technologie voor techneuten aan boord. En voor de bakkers en procesoperators bieden we alle mogelijkheden wat betreft het maken van donuts, croissants en andere deegproducten. Er komt nu ook steeds meer stabiliteit in het personeel. Dit komt met name door onze prima arbeidsvoorwaarden en het feit dat we ook buiten werktijd veel met elkaar ondernemen."

METEN, WEGEN, RUIKEN EN PROEVEN

Volgens de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen moet elk bedrijf dat zich met levensmiddelen bezighoudt hun werkwijze op zo'n manier inrichten dat ze op een systematische manier de veiligheid van hun producten kunnen waarborgen. Volgens Klaasing dient iedere fabriek

"er zit veel industrie in deze regio en we vissen natuurlijk allemaal in dezelfde vijver"

onder andere een HACCP-programma te hebben; daarin worden alle risico's in kaart gebracht rondom het product dat geproduceerd wordt. "Potentiele risico's worden door een beslisboom gehaald en die bepalen vervolgens of er qua productie maatregelen moeten worden getroffen." Op het moment dat er een risico gesignaleerd is, wordt er bepaald of het een regulier of kritisch controlepunt betreft,

stelt Klaasing. "Uiteindelijk bestaat er voor ieder productie(deel)-proces een blauwdruk van kwaliteitscontroles, zo checken we continu of de productkwaliteit op het juiste niveau is."

OVER SMAAK VALT NIET TE TWISTEN

Om ervoor te zorgen dat het assortiment telkens weer voldoet aan de wensen van de afnemers, zijn alle afspraken vastgelegd op papier. "En daar houden wij ons heel strikt aan", zegt Tibben. "Zoveel gram van dit, zoveel gram van dat. Omdat we de verhoudingen tussen alle ingrediënten heel goed in beeld hebben, kunnen we continu dezelfde smaak en

kwaliteit bieden." Volgens Klaasing heeft iedere klant weer andere behoeftes. "De een wil bijvoorbeeld een wat zoetere donut dan de ander. Het product van iedere klant vertaalt zich daarom naar een individueel receptuur. Onze machines zijn zo afgesteld dat wij alleen maar de juiste receptuur hoeven te selecteren. De techniek doet de rest."