

■ Erich Meyer, Saskia Klimpel

Po wizycie u Berta van Rompaya z Belgii nie mieliśmy żadnych wątpliwości: to będzie piekarnia miesięca. Piekarnia **Het Broodhuys** pokazała nam, co Belgia ma do zaoferowania – m.in. piec opalany drewnem, belgijską gościnność oraz piekarza mającego ambicję zaspokojenia najbardziej wysublimowanych oczekiwań klientów.



FOT. ALLE FOTOS, BJ/SASKIA KLIMPEL 2014

# Za chlebem – do Belgii!

Pobranie numerka, kilka łyków kawy, która serwowana jest tutaj za darmo, i pogawędka w długiej kolejce. Droga po chleb i bułki wygląda w Belgii, przynajmniej u mistrza piekarskiego Berta van Rompaya, nieco inaczej niż u nas. Z jednej strony to specyfika belgijskiej kultury, z drugiej – zamysł samego van Rompaya: – Bywam szalony i chaotyczny, ale jednocześnie jestem perfekcjonistą – mówi o sobie, opowiadając o tym, jak w ciągu 14 lat rozbudował niewielki punkt sprzedaży pieczywa, tworząc przedsiębiorstwo zatrudniające 50 pracowników, i jak w ciągu dziesięciu ostatnich lat potroił obroty. Kilka miesięcy temu w pobliskim Putte otworzył filię, wyposażoną w opalany drewnem piec rurkowy z paleniskiem ceramicznym marki Hein. Również główna placówka w Beerzel wyposażona jest w piec i urządzenia chłodnicze renowanego luksemburskiego producenta.

## Tradycyjna sztuka piekarnicza

Van Rompay reprezentuje czwarte pokolenie, które kontynuuje tradycje utworzonego

w 1928 r. przedsiębiorstwa. Wcześniej byli to: Francois, Jules i Frans van Rompay. Firma w swoich działaniach kieruje się mottem „wzrost obrotów dzięki wyższej jakości”. Van Rompay stale szuka nowych inspiracji. W drugiej placówce, otwartej w lipcu, klienci na własne oczy mogą obserwować proces powstawania pieczywa. Ponadto stawia na długi czas spoczynku ciasta oraz przygotowanie kwasów, by krok po kroku powrócić do tradycyjnych metod wyrobu pieczywa. Tę nieszablonową koncepcję uzupełnia szlachetne wyposażenie wnętrza oraz zintegrowany z piekarnią dział delikatesów, co przychodzi na myśl projekt laureata nagrody Marktkieker, Drehera z Gegenbach, który można zobaczyć w piekarni Haus D.

## Proszę pobrać bilet!

Klientom van Rompaya podobają się przejrzyste zasady. Wystarczy pobrać kupon ze specjalnego automatu biletowego, a następnie cierpliwie czekać na swoją kolejkę, by móc zaopatrzyć się w świeżo upieczony, pachnący bochenek. Należy wiedzieć, że piekarnie w Belgii działają na nieco innych zasadach. Istotną różnicę w stosunku do np. niemieckiego rynku stanowi fakt, że wszystkie piekarnie w Belgii w weekend otwarte są przez cały dzień. – W Belgii wiele mniejszych miast przypomina wioski. Przyjęła się tutaj taka tradycja, że w weekend ludzie przychodzą do piekarni, żeby ze sobą porozmawiać – mówi van Rompay. 70 procent

obrotów piekarnia wypracowuje w weekendy. Sprzedaje wtedy średnio 24 000 bułek. W swoich piekarniach van Rompay nie sprzedaje kawy. W żadnej z filii nie ma nawet stolika – ciasto, tarta i inne tego typu wypieki w Belgii je się tylko w domu. Instrument marketingowy, który ma pomóc w okiełznaniu fali weekendowych klientów, stanowi darmowa kawa, która podawana jest w obydwu placówkach, by umilić czas oczekiwania. Podczas gdy w Niemczech wprowadzenie nowego systemu kuponów kolejkowych, na przykład w McDonald'sie, wywołało niezadowolenie klientów i komentarze typu „Teraz jest tu jak w urzędzie!”, w Belgii kultura kuponów kolejkowych najwyraźniej spotkała się aprobatą. Każdy klient cierpliwie pobiera numerki i obserwuje ekrany, które van Rompay polecił zainstalować w obydwu filiach nad ladą. Czas oczekiwania można uprzyjemnić rozmową.

W gminie Putte, liczącej ok. 17 000 mieszkańców, wszyscy się znają. Obserwując personel pracujący w obydwu filiach Rompaya, można zauważyć, że chodzi tu nie tylko o sprzedaż pieczywa, ale i o aspekt towarzyski. Klienci, posługujący się tutaj językiem flamandzkim, gawędzą o pogodzie i innych nowinkach z miasta. Poczta pantoflowa jest tutaj wyjątkowo skuteczna. Nie dziwi zatem fakt, że Rompay nie musi ustawiać przed drzwiami 25 stojaków zachęcających przechodniów do zakupu jego tradycyjnych wypieków. Klasyczna żeliwna tabliczka lub



◊ Główna siedziba piekarni w Putte została zbudowana na wzór starego domu z muru pruskiego – i to z taką perfekcją, że nikomu nie przyszłoby na myśl, iż powstała dopiero w roku 2000



◊ To druga placówka, zlokalizowana w centrum Putte. Wytwory żyrandol, widoczny już z zewnątrz, jest znakiem rozpoznawczym Het Broodhuys. W tylnej części mieści się połączony z piekarnią dział delikatesów

czarne, szlachetne litery nad wejściem w wystarczającym stopniu symbolizują sztukę rzemieślniczą najwyższej klasy. – Marketing nie jest nam potrzebny! – podsumowuje Rompay, wskazując pewnym i zdecydowanym ruchem na widniejący na ścianie slogan swojej firmy: *Vor mensen met smaak* („Dla ludzi z dobrym smakiem”). To jasny komunikat, sprowadzający się do kluczowych kompetencji i jakości.

## Francuska jakość

Rompay, poszukując wzorcowych standardów jakości, zawsze spoglądał w stronę Francji. Podkreśla, że to tam zaopatruje się w najlepsze gatunki mąki czy szynki. Może dziwić fakt, że piekarz, mówiąc o zaopatrzeniu, wspomina o wędlinie. Jednak to, co np. w Niemczech można spotkać co najwyżej w dziale delikatesów domów towarowych, w Belgii nie jest niczym niezwykłym. Oprócz stoisk z pieczywem można znaleźć tutaj także stoiska z wędliną, oferujące wykwintne dodatki do chleba, jak francuskie salami, długo dojrzewający ser czy niekrojona szynka. To, co na pierwszy rzut oka sprawia wrażenie „sklepu w sklepie” – bo przecież piekarz dzieli lokal z masarzem – okazuje się typowym belgijskim rozwiązaniem. Ze względu na bliskie położenie i zamiłowanie do Francji nie dziwi fakt, że pojawiła się tutaj kultura chleba, wina i salami. Dział delikatesów generuje od 30 do 40 procent obrotów. Magnesem przyciągającym klientów ma jednak być – mimo wszystko – piekarnia. W tym względzie Rompay nie dopuszcza żadnych kompromisów. Paragon w jego piekarni opiewa średnio na cztery euro, natomiast paragon za zakupy w dziale delikatesowym – na około jedenaście euro.

## W skrócie

**Piekarnia Het Broodhuys**  
**Hoogstraat 72**  
**B-2580 Beerzel (Putte)**  
**Tel.: +32 15253535**  
**www.hetbroodhuys.be**  
**e-mail: info@hetbroodhuys.be**

Zarząd: Bert van Rompay

Rok założenia: 1928

Liczba placówek: 2

Druga filia:

Mechelbaan 495

B-2580 Putte

Godziny otwarcia:

pn. – czw.: od 6.00 do 18.30

pt.: zamknięte

sb.: od 6.00 do 17.00

nd.: od 6.30 do 17.00

Średni koszt zakupu pieczywa: ok. 4 euro

Liczba pracowników: 50

Produkcja: 20

Personel sprzątający: 4

Sprzedaż: 15

Administracja: 4

Logistyka: 7

Ceny wybranych produktów:

Bułka kajzerki: 0,45 euro

Chleb pszenny 800 gramów *buurebrood*: 2,20 euro

Chleb specjalny 650 gramów: 3,20 euro

Croissant: 1,10 euro

Ekler: 1,40 euro

## Wieści się roznoszą

W ciągu pierwszych dwóch lat van Rompay zainwestował w produkcję i główny oddział 1,8 miliona euro. W ciągu ostatnich 14 lat była to suma 4 milionów euro. Wykorzystując elementy starych zamków, w tym wypadku francuskich, w 2000 r. stworzył miejsce ku pamięci rodu Rompayów, jednocześnie realizując swoje marzenie: na piętrze głównej siedziby piekarni powstała restauracja – dla ludzi z dobrym smakiem, co w tym wypadku jest oczywiste. W rekordowo krótkim czasie restauracja uzyskała gwiazdkę Michelin.

W tygodniu w lokalu organizowane są lunchy biznesowe. W ciągu godziny za kwotę 36 euro do dyspozycji jest obszerne menu, które gwarantuje także ucztę dla oczu. W weekendy ceny są nieco wyższe. – Restauracja nie przynosi zbyt wielkich zysków, ale było to moje

marzenie i pozytywnie wpływa na wizerunek firmy w okolicy – twierdzi van Rompay. Mimo że ciągle podkreśla, iż nie przywiązuje zbyt wielkiej wagi do marketingu, można zauważyć, że dba o swój najlepszy instrument promocji sprzedaży, jakim jest dobra opinia. To, jak wysoko stawia sobie poprzeczkę, widać po sposobie urządzenia pomieszczeń: maszynowość, klasa i pomysłowość; brak kiczu, tylko dziedzictwo kultury starych zamków francuskich w najlepszym wydaniu.

## Otwarty proces pieczenia

Samo wyposażenie nie wystarczy do stworzenia atmosfery zakładu rzemieślniczego. Istotną rolę odgrywają także produkty i sposób ich wytwarzania, który sprosta tym kryteriom. Pomysł stworzenia piekarni, w której klienci będą mogli obserwować proces powstawania

## na skróty

- Tradycyjna sztuka piekarnicza w piekarni Het Broodhuys
- Przepis na stworzenie udanej piekarni
- Jakimi cechami charakteryzuje się typowy belgijski chleb?

pieczywa, dojrzewał w szufladzie Berta van Rompaya już od dłuższego czasu. Konkretnych kształtów nabral jednak dopiero wtedy, gdy luksemburska firma Hein, zajmująca się produkcją pieców piekarniczych, dostarczyła bodźca do zrealizowania tego projektu. – Kiedy razem z naszym doradcą technicznym z firmy Hein, Paulem Geensem, zobaczyłem w piekarni Folliss w Embourgu, jak działa opalany drewnem piec rurkowy Woodstone, od razu wiedziałem, że taki piec będzie sercem naszej otwartej piekarni przy Mechelbaan w Putte – wspomina van Rompay. Pomysł ten wcielił w życie z końcem lipca tego roku: trzypółkowy piec rurkowy Woodstone firmy Hein o powierzchni wypiekowej ponad 8,5 metra kwadratowego stoi w centralnym miejscu bocznej części lokalu, a za nim mieści się właściwa piekarnia z linią do chleba, miesiarkami, dzielarką hydrauliczną, wałkownicą do bagietek, chłodniami do przechowywania ciast o długim czasie spoczynku oraz historyczną drewnianą szafą garowniczą. Część frontowa pieca, utrzymana w rustykalnej czerni, wykonana z odpornej na ścieranie, barwionej stali szlachetnej, z umieszczonymi w przedniej części drzwiczkami do opalania drewnem, znajduje się dokładnie w polu widzenia klientów. – Słyszymy wiele pozytywnych opinii dotyczących takiej aranżacji wnętrza. Klientom podobają się, gdy przez otwarte drzwiczki komory paleniskowej mogą przyglądać się tańczącym płomieniom – mówi zadowolony właściciel.

### Palenisko ceramiczne

Również w głównej siedzibie przy Hoogstraat van Rompay od dawna korzysta z pięciopółkowego, gazowego pieca rurkowego Hein Universal z murowanym paleniskiem ceramicznym, a także popularnymi w Belgii, wyjezdnymi komorami. – Tego typu piec, dający spokojne i łagodne, a jednocześnie mocne ciepło, idealnie nadaje się do naszych pszennych wypieków z niepowtarzalną chrupiącą skórką – podkreśla mistrz piekarstwa, jednocześnie wskazując na inne zalety urządzenia, jak równomierne rozprowadzanie ciepła, niemal bezgłośna praca (słychać jedynie pracę palnika), wysoka zdolność utrzymywania ciepła oraz niskie koszty zużycia energii i konserwacji. W przeciwieństwie do pieca znajdującego się w głównym oddziale piec Woodstone to prawdziwy piec z murowanym paleniskiem ceramicznym na drewno i ręcznie odlewany płytami hertowymi według przepisu firmy Hein. Dzięki temu wypiekane tutaj pieczywo, a są to między innymi bagietki



Oferta cukiernicza Rompaya: rarytasem są niewątpliwie eklery w rozmaitych wersjach (śmietankowe, z białej i gorzkiej czekolady)

chłopskie i nasza lokalna specjalność, tzw. *buurebrood*, przyrządzany na zakwasie żytnim własnej receptury, ma wyjątkowo złocistą, chrupiącą i aromatyczną skórkę – mówi Bert van Rompay. Poza tym w przypadku opalanego drewnem pieca Woodstone wymiana ciepła przebiega łagodniej niż przy gazowym piecu Hein Universal w zakładzie głównym, co także nadaje wypiekom szczególnego charakteru.

### Ogrzewanie drewnem

Podobnie jak modele Universal, ogrzewane gazem lub olejem, piec Woodstone ma typowe dla marki Hein murowane palenisko ceramiczne, jest ono jednak większych rozmiarów niż w przypadku innych modeli. W przedniej części piec wyposażony jest w drzwiczki paleniskowe z zaworem tarczowym do regulowania dopływu powietrza powyżej ognia (w celu obniżenia temperatury), dwoje umieszczonych poniżej, przesuwanych na boki drzwiczek, umożliwiających bezpośredni dopływ tlenu do żaru (w celu rozniecenia ognia), a także szufladkę na popiół, którą można łatwo wyjąć i opróżnić.

W chwili rozpoczęcia pracy, około godziny czwartej nad ranem, piec dzięki wyposażeniu w palenisko ceramiczne, izolacje z wełny mineralnej oraz ręcznie obsługiwaną kłapę gazów spalinowych w kominie, utrzymuje jeszcze temperaturę w wysokości ok. 170 stopni Celsjusza. Ponieważ żar z poprzedniego dnia jeszcze całkiem nie wygasł, wystarczy wrzucić kilka kostek brykietu, aby ponownie rozniecić ogień i rozgrzać piec. Do uzyskania pożądanej temperatury 270 stopni Celsjusza, w której pieczone są prawie wszystkie chleby oferowane w filii piekarni van Rompay, wystarczy około 17 kawałków brykietu i 1,5 go-

dziny. – Na cały dzień pracy, który aktualnie trwa od godziny czwartej do około dwunastej, potrzebujemy od około 60 do 70 kawałków brykietu. Jednak nie jest to jeszcze maksymalna wydajność pieca, w końcu filia działa dopiero od lipca. Jestem ciekaw, w jakim kierunku rozwinie się koncepcja otwartego procesu pieczenia i jak będą kształtowały się koszty zużycia energii. Należy jednak powiedzieć, że piec Woodstone, jako serce i najważniejszy punkt piekarni, fascynuje nie tylko klientów, ale i mnie samego – przyznaje Bert van Rompay.

### Wymiana ciepła

W palenisku ceramicznym znajdującym się pod komorami wypiekowymi, umieszczone są przebiegające równolegle, jedna za drugą, rury pierścieniowe, wypełnione określoną ilością wody zdeminiarizowanej, które w następujący sposób dostarczają ciepło do poszczególnych komór: spaliny wytwarzane podczas procesu spalania brykietu ogrzewają wodę w rurach pierścieniowych, do których dla każdej półki wgrzane są po dwie rury poprzeczne do grzania od góry i od dołu. Powstająca para, osiągająca temperaturę do 300 stopni Celsjusza, wznosi się, równomiernie się rozchodzi po zamkniętym układzie rur i – także równomiernie – oddaje energię do komór pieczenia. Przy tym ulega kondensacji, woda opada w dolne części rur do paleniska, gdzie znów jest podgrzewana i cykl się powtarza. Ten nieprzerwany proces opiera się na naturalnym efekcie termosyfonu, który polega na tym, że cieplejsze medium unosi się do góry, a chłodniejsze opada na dół. Przy czym nie są do tego potrzebne elektryczne pompy ani dmuchawy, jak ma to miejsce w przypadku innych systemów piecowych,



W centralnej części filii znajduje się trzypółkowy piec rurkowy Woodstone firmy Hein z urządzeniem załadowczo-wyładowczym. Stylowa część frontowa wykonana jest z barwionej stali szlachetnej

co wyjaśnia cichą i ekonomiczną eksploatację pieca rurkowego. – Piec Woodstone prawie w ogóle nie zużywa energii pomijając pracę wentylatora okapu oraz opatentowane oświetlenie komór wypiekowych – mówi van Rompay. To ostatnie składa się tylko z dwóch lampek halogenowych, których światło za pomocą przewodów światłowodowych oświetla wszystkie trzy poziomy.

### Łagodne ogrzewanie

Komory pieczenia o szerokości 1,80 metra mają wysokość 22 centymetrów. Dzięki temu ciepło łagodnie i równomiernie rozchodzi się pomiędzy wypiekami, wykluczając ryzyko przypalenia skórki. Podstawę każdej komory stanowią masywne, zbrojone stalą płyty z kamienia o grubości 22 milimetrów, które Hein wytwarza według własnej metody. Płyty te łagodnie i jednostajnie oddają ciepło, gwarantując wysmienitą jakość wypieków. Wystarczającą ilość pary zapewniają specjalne wytwornice pary, po dwie na każdą półkę, ogrzewane bezpośrednio przez rury pierścieniowe, wyposażone w kaskadowe bloczki żeliwne i dysze wodne. W związku ze stosunkowo niską temperaturą bloczków żeliwnych, powstaje wyjątkowo delikatna, bardzo wilgotna para, co w przypadku wytwornic pary ogrzewanych spalinami nie zawsze jest możliwe ze względu na wyższe temperatury. Wszystkie funkcje pieca Woodstone, istotne z punktu widzenia procesu pieczenia, takie jak: wytwarzanie pary, regulowanie ciągu i ustawianie czasu, obsługiwane są ręcznie. W celu załadowania pieca wygarowane produkty umieszczone są na półautomatycznym urządzeniu załadowczym o szerokości 90 cm z taśmą wsadową,



Wyładunek gotowych wypieków z pieca jest dziecinnie prosty dzięki zastosowaniu półautomatycznego urządzenia

stanowiącym stałe wyposażenie pieca. Produkty w łatwy i szybki sposób umieszczane są wewnątrz pieca przez pracownika, przy czym drzwiczki poszczególnych komór obsługiwane są za pomocą rolki, która uruchamia specjalną dźwignię, samoczynnie otwierając, ewentualnie zamykając, drzwiczki.

### Zapewnienie jakości we własnym zakresie

Tak wyrafinowana sztuka rzemieślnicza wymaga też pracy ludzkich rąk. Mistrz piekarski przez cały dzień czuwa na posterunku, albo w siedzibie głównej, albo w filii. Osobiście dba o zapewnienie najwyższej jakości, potrafi zakasać rękawy i pracuje nad ciągłą optymalizacją produktów. Codziennie przeprowadza próby ze spoczynku ciasta. Rompay pokazuje nam chleb, wyprodukowany tradycyjnie na kwasie, z „luźnego” ciasta i z dłuższym czasem garowania: – Widzi Pan, nie wyrasta tak dobrze jak inne wypieki. Na pytanie, czy klienci w Belgii potrafią docenić takie produkty, odpowiada częściowo twierdząco: – Są tacy i tacy klienci. Oferujemy produkty dla obydwu grup. Zaznacza, że Belgowie lubią duże chleby z większymi porami. Aby żadnej z tych dwóch grup nie zniechęcić do zakupu pieczywa zbyt jednoznaczną informacją, Rompay nadaje produktom jedynie ogólne nazwy. Dlatego w Het Broodhuys szczególne znaczenie ma rozmowa ze sprzedawcą. O tym, że część wypieków wytwarzana jest tradycyjnymi metodami, klient dowiaduje się dopiero podczas rozmowy z personelem, i strategia zaczyna przynosić efekty. Pozwala to uniknąć sytuacji, w której klient odstrasza zbyt jednoznaczne komuni-

katy marketingowe. Niemniej jednak sam widok piekarni Rompaya od zewnątrz nie pozostawia wątpliwości, że nie sprzedaje się tutaj przeciętnych produktów, tylko wyroby rzemieślnicze najwyższej klasy. Ostateczna ocena jakości wypieków, której nie zakłócają natrętne zabiegi marketingowe, zależy jednak od upodobań smakowych klientów oraz kompetencji personelu sprzedającego. Przez to jakość w piekarniach Rompaya zyskuje specjalne znaczenie.

### Piekarz z powołania

Rompay postrzega siebie jako osobę, która zajmuje się rzemiosłem piekarniczym, a nie marketingiem. Jednym z najlepszych sposobów zyskania popularności w małych miejscowościach jest poczta pantoflowa. I można stwierdzić, że Belgowie się to udało. O tym, że stosowane przez niego tradycyjne metody rzemieślnicze nie muszą oznaczać wyższych kosztów personalnych, świadczy fakt, że ich udział w całości kosztów stanowi jedynie 32%. Mimo to Rompay, podając te dane, reaguje zdecydowanym komentarzem: – To i tak o wiele za dużo! – Chce uzyskać poziom 30%. Może to ułatwić fakt, że Belgów cechuje pozytywna kultura czekania. W godzinach szczytu wystarczą więc dwie zamiast trzech sprzedawczyń. Głowa piekarza z Beerzel jest pełna pomysłów, z których kilka moglibyśmy podpatrzeć. Ale czy w obecnych czasach np. w Polsce można odudzić podejścia „czas to pieniądz”? To na pewno nie byłoby łatwe. ■

Przedstawiciel  
firmy Hein w Polsce  
Guz Technika Piekarnicza  
www.guztech.com.pl

