

■ 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 przywodzi 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. Wytworno 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 nabrał dopiero wtedy, gdy luksemburska firma Hein, zajmująca się produkcj pieców piekarniczych, dostarczyła bodźca do zrealizowania tego projektu. – Kiedy razem z naszym doradc 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 wlaciwa piekarnia z linią do chleba, miesiarkami, dzielark hydrauliczną, wałkownic do bagietek, chłodziaczami do przechowywania ciast o dłuim czasie spoczynku oraz historyczną drewnianą szaf garownic. 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 dokładcnie w polu widzenia klient. – Słyszemy wiele pozytywnych opinii dotyczących takiej aranżacji wntra. Klientom podoba się, gdy przez otwarte drzwiczki komory paleniskowej mogą przyglądać się tańczącym płomieniom – mówi zadowolony wlasciciel.

### 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, wyjezdnyimi komorami. – Tego typu piec, dający spokojne i łagodne, a jednocześnie mocne ciepłą, idealnie nadaje się do naszych pszennych wypiek z niepowtarzalną chrupiącą skork – podkreśla mistrz piekarstwa, jednocześnie wskazując na inne zalety urządzenia, jak równomierne rozprowadzanie ciepła, niemal bezgłosna praca (słychc jedynie prac palnika), wysoka zdolnoc utrzymania ciepła oraz niskie koszty zużycia energii i konserwacji. W przeciwnieństwie do pieca znajdującego się w głównym oddziale piec Woodstone to prawdziwy piec z murowanym paleniskiem ceramicznym na drewno i ręcznie odlewanyimi płytami hertowymi wedł przepisu firmy Hein. Dzięki temu wypiekane tutaj pieczywo, a są to między innymi bagietki



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

chłopskie i nasza lokalna specjalnoc, tzw. *buurebrood*, przyrzudzany na zakwasie żytnim wlasnej receptury, ma wyjątkowo łocist, chrupiącą i aromatyczną skork – mówi Bert van Rompay. Poza tym w przypadku opalanego drewnem pieca Woodstone wymiana ciepła przebiega łagodniej niż przy gazowym piecu Hein Universal w zakłdzie głównym, co także nadaje wypiekom szczegłnego charakteru.

### Ogrzewanie drewnem

Podobnie jak modele Universal, ogrzewane gazem lub olejem, piec Woodstone ma typowe dla marki Hein murowane palenisko ceramiczne, jest ono jednak wiszych rozmiar ni w przypadku innych modeli. W przedniej części piec wyposażony jest w drzwiczki paleniskowe z zaworem tarczowym do regulowania dopływu powietrza powyżej ognia (w celu obnizenia temperatury), dwoje umieszczonych poniżej, przesuwanych na boki drzwiczek, umożliwiających bezpośredni dopływ tlenu do żaru (w celu rozniecenia ognia), a także szufladk na popioł, ktor można łatwo wyjc i oprznić.

W chwili rozpoczęcia pracy, okoł godziny czwartej nad ranem, piec dzięki wyposażeniu w palenisko ceramiczne, izolacje z wełny mineralnej oraz ręcznie obsługiwaną kłap gazów spalinowych w kominie, utrzymuje jeszcze temperatur w wysokości ok. 170 stopni Celsjusza. Ponieważ ar z poprzedniego dnia jeszcze całkiem nie wygasł, wystarczy wrzucić kilka kostek brykietu, aby ponownie roznieci ogień i rozgrzc piec. Do uzyskania pożądanej temperatury 270 stopni Celsjusza, w ktorej pieczone są prawie wszystkie chleby oferowane w filii piekarni van Rompaya, wystarczy okoł 17 kawałków brykietu i 1,5 go-

dziny. – Na całą dzień pracy, ktor aktualnie trwa od godziny czwartej do okoł dwunastej, potrzebujemy od okoł 60 do 70 kawałków brykietu. Jednak nie jest to jeszcze maksymalna wydajnoc pieca, w końcu filia działa dopiero od lipca. Jestem ciekaw, w jakim kierunku rozwinie się koncepcja otwartego procesu pieczenia i jak bd kształtowały się koszty zużycia energii. Należy jednak powiedziec, że piec Woodstone, jako serce i najważniejszy punkt piekarni, fascynuje nie tylko klient, 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 zdemineralizowanej, ktore w następujący sposób dostarczają ciepłą do poszczegłnych komór: spaliny wytwarzane podczas procesu spalania brykietu ogrzewają wod w rurach pierścieniowych, do ktorch dla każdej półki wgrzane są po dwie rury poprzeczne do grzania od góry i od doł. Powstająca para, osiągająca temperatur do 300 stopni Celsjusza, wznosi się, równomiernie się rozchodzi po zamkniętym ukłdzie 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, ktory polega na tym, że cieplejsze medium unosi się do góry, a chłodsze 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 cich i ekonomiczną eksploatacj pieca rurkowego. – Piec Woodstone prawie w ogóle nie zużywa energii pomijając prac wentylatora okapu oraz opatentowane oświetlenie komór wypiekowych – mówi van Rompay. To ostatnie składa się tylko z dwóch lampek halogenowych, ktorch światłą za pomocą przewodów światłowodowych oświetla wszystkie trzy poziomy.

### Łagodne ogrzewanie

Komory pieczenia o szerokości 1,80 metra mają wysokośc 22 centymetr. Dzięki temu ciepłą łagodnie i równomiernie rozchodzi się pomiędzy wypiekami, wykluczając ryzyko przypalenia skorki.

Podstaw każdej komory stanowi masywne, zbrojone stalą płyty z kamienia o grubości 22 milimetr, ktore Hein wytwarza wedł wlasnej metody. Płyty te łagodnie i jednostajnie oddaj ciepłą, gwarantując wysmiennit jakoc wypiek. Wystarczającą iloc pary zapewniają specjalne wytwornice pary, po dwie na każdą półk, ogrzewane bezpośrednio przez rury pierścieniowe, wyposażone w kaskadowe bloczki żeliwne i dysze wodne. W związku ze stosunkowo niską temperatur bloczkw 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 tam wsadow,

stanowiącym stałe wyposażenie pieca. Produkty w łatwy i szybki sposób umieszczane są wewnątrz pieca przez pracownika, przy czym drzwiczki poszczegłnych komór obsługiwane są za pomocą rolki, ktora uruchamia specjalną dźwignię, samoczynnie otwierając, ewentualnie zamykając, drzwiczki.

### Zapewnienie jakości we wlanym zakresie

Tak wyrafinowana sztuka rzemienicza wymaga też pracy ludzkich rąk. Mistrz piekarski przez całą dzień czuwa na posterunku, albo w siedzibie głównej, albo w filii. Osobiście dba o zapewnienie najwyższej jakości, potrafi zakaac rękawki i pracuje nad ciągłą optymalizacj produkt. Codziennie przeprowadza próby ze spoczynku ciasta. Rompay pokazuje nam chleb, wyprodukowany tradycyjnie na kwasie, z „łuznego” ciasta i z dłuższym czasem garowania: – Widzi Pan, nie wyrasta tak dobrze jak inne wypieki.

Na pytanie, czy klienci w Belgii potrafi doceni takie produkty, odpowiada częściowo twierdzc: – Są tacy i tacy klienci. Ofertujemy produkty dla obydwu grup.

Zaznacza, że Belgowie lubi duże chleby z wiszymi porami. Aby żadnej z tych dwóch grup nie zniechci do zakupu pieczywa zbyt jednoznaczną informacj, Rompay nadaje produktom jedynie ogólne nazwy. Dlatego w Het Broodhuys szczegółne znaczenie ma rozmowa ze sprzedawc. O tym, że część wypiek wytwarzana jest tradycyjnymi metodami, klient dowiaduje się dopiero podczas rozmowy z personelem, i strategia zaczyna przynosi efekty. Pozwala to uniknc sytuacji, w ktorej klient odstrasza zbyt jednoznaczne komuni-



Wyładek gotowych wypiek z pieca jest dziecinnie prosty dzięki zastosowaniu półautomatycznego urządzenia

katy marketingowe. Niemniej jednak sam widok piekarni Rompaya od zewnątrz nie pozostawia wątpliwości, że nie sprzedaje się tutaj przeciętnych produkt, tylko wyroby rzemieśnicze najwyższej klasy. Ostateczna ocena jakości wypiek, ktorej nie zakłócają natrętne zabiegi marketingowe, zależy jednak od upodobań smakowych klient oraz kompetencji personelu sprzedającego. Przez to jakoc w piekarniach Rompaya zyskuje specjalne znaczenie.

### Piekarz z powołaania

Rompay postrzega siebie jako osob, ktora zajmuje się rzemiosłem piekarniczym, a nie marketingiem. Jednym z najlepszych sposobów zyskania popularności w małch miejscowościach jest poczta pantoflowa. I można stwierdzi, że Belgowi się to udał. O tym, że stosowane przez niego tradycyjne metody rzemieśnicze nie musz oznacza wyższych kosztów personalnych, świadczy fakt, że ich udział w całoci kosztów stanowi jedynie 32%. Mimo to Rompay, podając te dane, reaguje zdecydowanym komentarzem: – To i tak o wiele za dużo! – Chce uzyska poziom 30%. Może to ułatwi fakt, że Belgów cechuje pozytywna kultura czekania. W godzinach szczytu wystarczą więc dwie zamiast trzech sprzedawczyń. Głowa piekarza z Beerzel jest pełna pomysłów, z ktorch kilka moglibyśmy podpatrzeć. Ale czy w obecnych czasach np. w Polsce można oduczy podejścia „czas to pieniądź”? To na pewno nie byłoby łatwe. ■

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

