

Bakker Wieringa: Ik blijf in de harde knappertjes geloven



Henk Wieringa in de knappertjesbakkerij. © NVHN/WOLTER KOBUS

Supermarktketens en inkooporganisaties klitten meer en meer samen. Of - en waar - een product een plaats in het winkelschap krijgt, wordt steeds vaker bepaald vanachter een centraal in het land gelegen bureau. Gezien de minimale marges waarmee wordt gerekend, kan alleen nog winst worden behaald door 'groot' en 'eenduidig', dus kiezen ketens en inkoopers vaak voor de grootste gemene deler. Ofwel voor producten die in alle winkels van het supermarktconcern door het hele land kunnen worden verkocht. Die ontwikkeling gaat ten koste van kleine producenten, bijvoorbeeld de makers van streekeigen producten.

Bedrijven die zich op deze markt begeven, hebben het daarom moeilijk. Zoals Wieringa's Knappertjes- en Koekfabriek BV in Wildervank. Het bedrijf is gespecialiseerd in knappertjes - de koek werd in 1976 al uit het assortiment gooid, maar de naam van het bedrijf is nooit gewijzigd - en zoete hardbroodjes. De knappertjes - dunne hardbroden, zeg maar een soort ronde cream crackers, maar dan zonder vet en suikervormen de hoofdmoot met zo'n 85 procent van de productie. Het is een streekeigen product; eens ontwikkeld door de opa van de huidige directeur/eigenaar/administrateur/verkoper/manusje van alles Henk Wieringa. Harde knappertjes worden hoofdzakelijk in Groningen, Drenthe en Friesland verkocht.

Wieringa onderhoudt zelf de contacten met de inkoopers van de supermarktketens en groothandel. Hij merkt dat het steeds moeilijker wordt een plaats in het winkelschap te bevechten. "Wij zijn een klein artikelje voor die grote jongens. Een buitenbeentje. Het wordt steeds moeilijker om ons te handhaven. Inkoopers willen hetzelfde assortiment in alle winkels en dat

Henk Wollerich

werkt tegen de regionale producten. Inkoopers hebben geen boodschap aan de regio." Toch lukt het Wieringa nog steeds. En dat heeft, zo zegt hij, alles te maken met naamsbekendheid. "De mensen willen het hebben en vragen er naar. We scoren gewoon goed tussen de andere ontbijtproducten."

De geschiedenis van het familiebedrijf gaat terug naar juli 1914 toen de uit Veendam afkomstige opa Wieringa van zijn neef een broodbakkerij 'op 36', zoals de huidige eigenaar het zegt, overnam. Dat betekent aan de 36ste Laan, de locatie waar de bakkerij nog steeds is gevestigd. Wieringa begon in 1930 met de knappertjes. Het werd al snel zo'n succes, dat de bakker er één dag per week met de bakfiets op uit trok om ook buiten zijn eigen broodklantenkring de harde broodjes af te zetten. In de oorlogsjaren viel de afzet van dit luxeproduct terug, maar daarna werd de draad weer opgepakt.

De knappertjes kregen een nieuwe impuls toen twee zoons het bedrijf overnamen. Eén legde zich alleen toe op het bakken van brood, de vader van Henk specialiseerde zich in de knappertjes, die inmiddels een enorme naamsbekendheid in Oost-Groningen hadden gekregen, en stukgoed als gebak, koek en dergelijke. Door de industrialisatie bleek in de jaren zestig het arbeidsintensieve stukgoed niet langer lonend. In 1976 werden ook de (kruid)koeken uit het assortiment verwijderd en bleven alleen de knappertjes en de zoete hardbroodjes over.

Henk Wieringa nam zestien jaar geleden op jonge leeftijd (22 jaar) het roer over toen zijn vader plotseling overleed. "Ik had de bakkersop-

leiding gedaan, wilde graag nog wat ervaring elders opdoen, maar dat is er niet meer van gekomen. Ik heb alles zelf moeten ontdekken en dat gaat niet zonder tegenslagen. Maar we staan er nog."

Wieringa heeft in elk geval voort kunnen borduren op het oude recept. Hierover wil de bakker niet te veel kwijt. Maar zoals bij veel specifieke producten zijn de grondstoffen voor knappertjes niet eens zo bijzonder en komt het vooral aan op een beetje meer van dit, een beetje minder van dat en goed mengen en laten rijzen. 's Morgens om 6.30 komt de bakker om de ovens op te stoken een uur later wordt het bakproces opgestart. Dat gaat op vrij ambachtelijke wijze (de wel aanwezige machines worden ook specifiek voor de knappertjesproductie gemaakt) door tot rond het middaguur. 's Middags is het inpakken, afwerken, opruimen en wordt het deeg klaargemaakt en in de rijskast gezet voor de volgende dag. In totaal werken vier mensen bij Wieringa. Gemiddeld worden wekelijks (inclusief zoete hardbroodjes) 8.000 tot 10.000 consumentenpakjes (a 14 stuks) bereid.

Somber over de toekomst is Wieringa dan ook niet. "Ik geloof in de harde knappertjes. Maar dan moeten we wel groeien. En dan doel ik niet op nieuwe producten maar vooral op meer productie, meer van hetzelfde. We moeten ons afzetgebied vergroten." Toch wordt wel degelijk ook ingespeeld op trends. Zo werd onlangs het volkoren knappertje geïntroduceerd en scoort het bedrijf onverwachts heel goed met de zoete broodjes. Die vinden opmerkelijk genoeg gretig aftrek bij de KaapVerdiaanse gemeenschap in Nederland. "We gaan wat actiever de markt op. Dat vraagt een beleidsverandering, maar het kan wel."