

Metamorfose van Puur Dunselman

Het is ongelooflijk wat bakkerij Puur Dunselman uit Den Helder in drie jaar tijd heeft gerealiseerd: Een nieuwe huisstijl, een nieuw winkelconcept, twee productielocaties samengevoegd tot een grote nieuwe bakkerij, de verhuizing van drie winkels, het vieren van het 150-jarig bestaan dit jaar en last but not least: Het centraal inkopen van al haar energie via ECNed.

Ontwikkeling

Twintig jaar geleden was Dunselman een traditionele banketbakkerij met tearoom en chocolaterie, gevestigd in het centrum van Den Helder. Maar toen Peter en Marieke Dunselman het roer overnamen van de ouders van zijn ouders veranderde er veel. Direct na de overname startten zij een eigen broodbakkerij in de wijk De Schooten met daarbij de tweede winkel. In de loop der jaren voegden zij nog drie winkels toe aan het bedrijf waaronder twee in de omliggende dorpen Anna Paulowna en Julianadorp. Het bedrijf groeide en groeide. Begin 2007 kwam het besef dat de twee productie locaties moesten worden samengevoegd op één nieuwe locatie. Een beslissing met een enorme impact, want het betekende ook dat er iets zou moeten gebeuren met de winkels op de twee locaties.

Puur

Met het oog op de ophanden zijnde veranderingen, vond Dunselman het een goed moment om ook de merknaam en uitstraling tegen het licht te houden. Hieruit ontstond de nieuwe naam Puur Dunselman. Die naam voelde meteen goed en vertegenwoordigt de toekomst van het bedrijf. Puur zit in de pure grondstoffen (meel van de molenaar, echte boter, echte slagroom, echte chocolade etc.) die worden gebruikt, maar ook in duurzaamheid in de vorm van minder verpakkingen, lager energiegebruik en inkoop van groene energie. Dat zijn aspecten die erg dicht bij het ondernemerspaar liggen.



Huisstijl / Winkelconcept

Puur Dunselman werd vertaald in nieuwe donkerpaarse huisstijlkeuren en een nieuw logo waarbij de titel versbakker terugkwam in de ondertitel, evenals het oprichtingsjaar: Puur Dunselman-versbakker sinds 1860. Aansluitend ging het winkelconcept op de schop. In het nieuwe winkelconcept kan de klant zich vrij bewegen. Belangrijk is dat het keuze moment losgekoppeld is van het afreken moment. In een traditionele winkel heeft een klant op een drukke vrijdag of zaterdag maar een heel beperkt zicht. Dus hij of zij kan zich nauwelijks oriënteren. In onze winkels is er volop gelegenheid om te snuffelen. Het valt op dat klanten hierin nauwelijks gehaast zijn en de tijd nemen. Tevens is het gemiddelde besteed bedrag gestegen, doordat de klant veel meer producten te zien krijgt. De rol van de verkoopmedewerksters is nog crucialer geworden dan in de oude situatie. Zij moeten de winkel continue bijvullen, brood snijden gaat de hele dag door. Maar doordat zij de hele dag



in de winkel lopen, zijn ze heel dicht bij de consument. Mooi is nu ook dat we alle winkels hetzelfde hebben ingericht. Daardoor kunnen de verkoopmedewerksters gemakkelijk worden uitgewisseld tussen de verschillende filialen en kunnen de rendementscijfers goed worden vergeleken.



Nieuwbouw bakkerij

In 2008 kregen de plannen voor de huidige nieuwe bakkerij verder vorm. Er werd een bedrijfspand aangekocht op industrieterrein De Schooten in Den Helder en deze werd omgebouwd tot bakkerij. Het resultaat mag er zijn. Op de Bedrijfsweg 15G staat een fantastische nieuwe bakkerij die is ingericht volgens de waarden van Puur Dunselman. Het kantoor van Dunselman is bijvoorbeeld ingericht met fraaie duurzame houten meubelen die het ambachtelijke karakter van het bedrijf onderstrepen. Het pand is energiezuinig gebouwd. De energie voor de rijskasten en de vloerverwarming wordt deels opgewekt met de restwarmte van de koel- en vriesmotoren. In de bollenkast wordt gebruik gemaakt van koudwaterverneveling in plaats van stoom.

Puur Dunselman en ECNed.

Al jaren was het Peter Dunselman een doorn in het oog dat het totale energiebeheer en de inkoop van gas en electra onoverzichtelijk was voor hem als ondernemer. Vaak waren de facturen van de verschillende leveranciers onleesbaar vanwege de vele termen en omschrijvingen. Ook het gevoel niet scherp in te kopen was al langer aan de orde. Via een

collega-bakker kreeg Dunselman de tip om eens contact op te nemen met ECNed, omdat hij goede ervaringen met hen had op het gebied van energie-inkoop en beheer. Na een intakegesprek en een grondig onderzoek van alle energievoorzieningen in alle filialen en bakkerijen is Dunselman vanaf 2007 een tevreden klant van ECNed geworden.

Peter Dunselman: "Vooral de ontmanteling en verhuizing van diverse panden hebben zij voor mij supergoed en overzichtelijk begeleid. Daarnaast maken we nu vanaf januari gebruik van groene stroom van een gerespecteerde leverancier en hebben we 1 factuur voor alle zes de vestigingen wat een enorme berg administratieve rompslomp heeft laten verdwijnen. Ook hebben wij daarmee in één oogopslag de verschillen tussen de diverse filialen inzichtelijk op 1 A4tje en dat is echt geweldig. Ik ben ontzettend blij dat ECNed mijn energierompslomp heeft weggenomen, veel scherpere tarieven dan voorheen voor mij heeft weten te bewerkstelligen en ik me daarmee volledig op mijn bakkerij kan richten om de nu en in de toekomst de lekkerste producten te kunnen blijven bakken!"

