

NIEUW BEDRIJFSPAND VERBETERT LOGISTIEK PROCES

FAMILIEBEDRIJF KIPPIE SORTEERT VOOR OP DE TOEKOMST

Begin jaren '90 startte de franchiseformule Kippie. Vanuit een hypermodern bedrijfspand worden de franchisenemers vanaf volgend jaar mei nog beter bediend. RBK Food Projects, onderdeel van de RBK Group*, begeleidt het bouwproject van A tot Z.

Het is een grote en belangrijke stap voor Kippie. De nieuwbouwplannen die het bedrijf achter de winkelketen voor kant-en-klare kipproducten op tafel heeft liggen, moeten het bedrijf groei-ruimte geven, maar bieden ook de kans om zaken volledig future-proof te krijgen. Bijvoorbeeld op

het gebied van duurzaamheid en energiezuinigheid. Arnoud Krijgsman, derde generatie in het familiebedrijf, spreekt van een noodzaak. "Op onze huidige locatie in Poeldijk groeien we uit onze jas. In Waddinxveen krijgen we straks 7500 vierkante meter bedrijfsruimte en daar moeten

we voorlopig mee vooruit kunnen. De eerste paal gaat na de bouwvak de grond in, volgend jaar mei is de geplande opening."

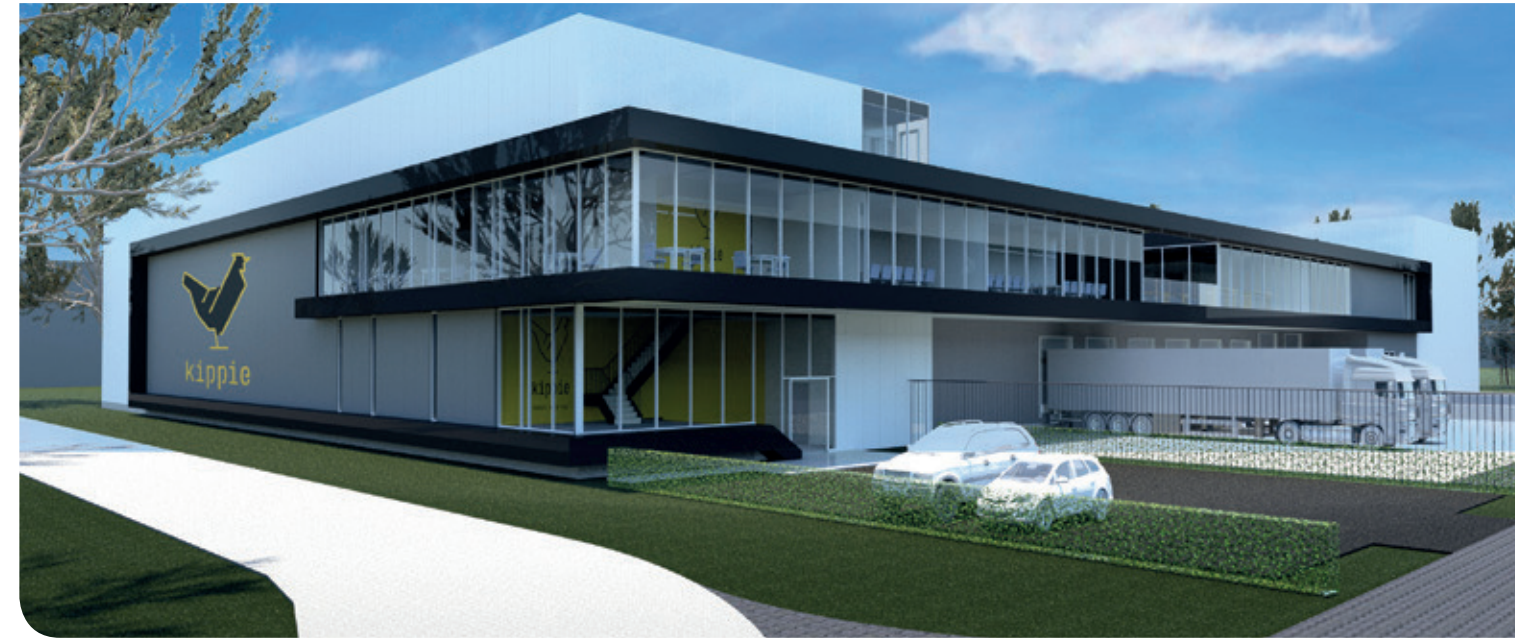
JUISTE KEUZE

Naastr Arnoud Krijgsman zit ook zijn neef Willem Krijgsman jr. in de directie van het bedrijf. Voor de realisatie van het nieuwe bedrijfsgebouw kwamen ze in contact met RBK Food Projects uit Deventer. "We hebben RBK in de arm genomen om hun uitgebreide kennis en ervaring in de foodsector. En we wilden graag een onafhankelijke partij die ons kon helpen om tot de juiste keuze van partijen te komen voor onze nieuwbouw."

Omdat de bouw nog moet starten kan Hans van den Hoorn, die namens RBK als architect bij het project betrokken is, alleen de tekeningen laten zien. Van den Hoorn functioneert als regisseur van het project. "RBK is geen 'traditioneel' architectenbureau maar een compleet ingenieursbedrijf. We hebben niet alleen het gebouw ontworpen maar ook alle gebouwinstallaties, en we hebben ons samen met Kippie gebogen over



Willem Krijgsman jr. (links), Hans van den Hoorn (midden) en Arnoud Krijgsman.



de logistiek en routing, hygiëne en afwerking, isolatie, en zo verder. En als extra uitdaging lag er de wens om een superstrak modern gebouw neer te zetten."

DUURZAME GROEI

Kippie is een familiebedrijf met de nuchterheid die je daarbij verwacht. De grootvader van de huidige generatie Krijgsman, die nog met boter, kaas en eieren langs de deur ging, startte het bedrijf met hun vaders. Willem Krijgsman jr. over die geschiedenis: "Daar kwamen later zelf geslachte kippetjes bij en dat groeide door de jaren heen langzaam uit tot een poelierswinkel in Delft, een marktkraam in Den Haag en zo ontstonden uiteindelijk twee ketens van winkels: Krijgsman Poeliers en Kippie." Later besloot de familie Krijgsman om het geheel samen te voegen en alle winkels voort te zetten onder de naam Kippie. Intussen telt de franchiseketen al meer dan 54 winkels. Maar ondanks die schaal heeft Kippie nog altijd de kenmerken van een klein georganiseerd familiebedrijf.

Willem Krijgsman jr.: "Er werken bij ons nog altijd veel familieleden. Groeien is voor ons geen doel op zich. We groeien liever op een duurzame manier door, continuïteit gaat bij ons voor snelle winst. En zeker zo belangrijk, onze franchisenemers moeten er ook een goede boterham aan kunnen verdienen."

FRANCHISE

Het streven van Kippie is om uitsluitend met franchisenemers te werken. Hoe verklaart Arnoud Krijgsman dan dat niet alle winkels in handen zijn van een ondernemer? "We hebben inderdaad een paar eigen winkels. Soms krijg je de kans om een winkellocatie te openen zonder dat je de passende ondernemer er al bij hebt gevonden. Maar het streven is en blijft: honderd procent franchise." Die keuze voor franchise is ook een hele belangrijke voor het nieuwe bedrijfsgebouw. Los van de kip – al dan niet in delen aangeleverd – voorziet het bedrijf namelijk in letterlijk alles wat de winkels nodig hebben. Van keukenpapier,

marinades, sauzen, verpakkingsmaterialen tot zelfs disposables en handzeep aan toe. Arnoud Krijgsman: "Je zou inderdaad kunnen stellen dat we van een groothandelsbedrijf zijn getransformeerd tot 100% serviceorganisatie."

TRANSPARANT ONTWERP

Door de betere routing zullen producten straks door minder handen hoeven te gaan en de verbetering van duurzaamheid is enorm. Van den Hoorn: "Het wordt een gasloos bedrijfsgebouw. Door de zonnepanelen op het dak kan worden voorzien in 70 procent van de elektrabehoefte en verder zal de restwarmte uit de koelinstallatie - die het hele productie- en opslaggedeelte op nul graden moet houden - hergebruikt worden voor de verwarming van de kantoren." De neven Krijgsman zijn zeer te spreken over het transparante ontwerp van RBK waarbij veel glas wordt gebruikt. Arnoud Krijgsman: "We wilden graag veel daglicht in het nieuwe gebouw. Ook het feit dat je binnen van kantoor naar de productievloer kan kijken en vice versa, vinden we erg prettig. We houden er niet van om afstand te creëren, zo heeft iedereen makkelijk contact met elkaar."

*RBK Group bestaat naast RBK Food Projects uit RBK Automatisering en RBK Milieu Advies.

 www.rbk.nl
www.kippie.nl

