

# Nieuwe

Reportage


[Durkje Hietkamp]

**Met trots presenteert De Bron haar nieuwe locatie in Harderwijk. De ondernemers zijn ervan overtuigd dat ze hiermee een grote stap voorwaarts zetten. “We zijn klaar voor een nieuwe uitdaging”, aldus Werner van den Brandhof.**

Een nieuw tijdperk is aangebroken voor De Bron. Het bedrijf dat vooral grondstoffen levert aan de diervoeder- en kalvermelkindustrie bestaat dit jaar zestig jaar. Het jubileum vieren ze in een nieuw pand op een nieuwe locatie. “Op de plek waar het voormalige bedrijf was gevestigd, komen woningen”, vertelt algemeen directeur Werner van den Brandhof. Hij nam begin dit jaar het stokje over van zijn vader Marinus, die nog steeds werkzaam is bij het bedrijf. De deuren van het oude pand hebben ze definitief dichtgetrokken om met veel elan door te gaan.

## Woningbouw

De gemeente Harderwijk bracht De Bron in 1998 op de hoogte van de plannen om woningen te bouwen op de plek waar het voormalige bedrijf was gevestigd. De ondernemers betreuen de beslissing van de gemeente achteraf allerminst. Aan de andere kant van Harderwijk, op bedrijventerrein Lorentz-Haven, hebben ze nu een locatie en de oppervlakte die ze willen. De zoektocht naar een passende locatie duurde niet lang. “We wilden een locatie aan het water en in de buurt blijven. We hebben veel klanten in deze regio”, vertellen de ondernemers. Klanten van De Bron zijn vooral Nederlandse diervoederbedrijven en kalvermelkbedrijven in de regio Veluwe, Achterhoek, Brabant, Salland, Utrecht en in de Nederlandse grensstreek met België.



Marinus (I) en Werner van den Brandhof zijn blij met hun nieuwe stek.

# fase voor De Bron

## Activiteiten

Op de nieuwe locatie gaat het bedrijf verder als dienstverlener/handelsonderneming, onder leiding van kleinzoon Werner van den Brandhof. Hij werd begin dit jaar benoemd tot algemeen directeur. De huidige activiteiten bestaan uit bulkinkopen van lupine, haver, lijnzaad en enkelvoudige zakgoed-mineralen als monocalciumfosfaat, zout, krijt, ureum en magnesiumoxide. "De mineralen komen voornamelijk uit Europa. We slaan het hier op en leveren het in kleine partijen weer uit", vertelt Werner. De bulkgoederen komen binnen in de haven van Rotterdam, Amsterdam, Antwerpen of Gent en worden vervolgens met een eigen binnenvaartschip met een capaciteit van 850 ton vervoerd naar de op- en overslaglocatie in Harderwijk. Het wegtransport besteden ze uit. "Onze core-business is de lupinenhandel", zegt Werner. In Harderwijk worden de lupinen niet alleen opgeslagen, maar ook gereinigd. "Het reinigingssysteem zorgt ervoor dat 99,9 procent van alle stof- en ijzerdeeltjes wordt gefilterd." Het grootste deel van de lupinen komt uit Australië. "Daar wordt het gewas op grote schaal verbouwd, zodat er een uniform product wordt geproduceerd, waardoor wij constant producten van hoge kwaliteit kunnen leveren", legt Van den Brandhof uit. De eiwitrijke lupinen vinden vooral afzet in de kalvermelkindustrie.

## Nostalgie

Het door henzelf ontworpen gebouw bestaat uit een kantoor, 3200 m<sup>2</sup> loods en ongeveer 20.000 m<sup>2</sup> buitenterrein, wat in de nabije toekomst gaat worden bebouwd. Het bedrijfsgebouw is compleet naar de wensen van de ondernemers ingericht. Het kantoor heeft een nostalgische Engelse inrichting en een huiselijke sfeer. Ook de loods heeft een nostalgisch tintje. "Elke loods die we hier bouwen, heeft zijn eigen naam", vertelt Marinus. "Dit is de Korenschoof", wijst Werner. Het symbool is meegestort in de betonnen gevel. De twee loodsen



die we hier gaan bijbouwen worden de Korenaar en Korenhalm."

De bedrijfsruimte voor distributie, op- en overslag is praktisch opgezet. Voor het wegen van binnenkomende grondstoffen is er een weegbrug. In een overdekte laadstraat kan de containerinhoud droog worden gelost en geladen. "De vrije hoogte van de loods moest zodanig zijn, dat vrachtwagens ook makkelijk binnen kunnen laden en lossen", licht Werner toe.

De loods is geheel uit beton opgetrokken. Door de sterke constructie van de zijwanden kunnen losgestorte producten worden bewaard in vakken: acht kleine vakken van 100 m<sup>2</sup> en twee grote vakken van elk 400 m<sup>2</sup>. De ondernemers zijn blij met hun nieuwe stek. "De oude situatie was rommelig. De producten werden voornamelijk opgeslagen in silo's. De nieuwe loods is echt gebouwd om losgestorte producten op te slaan, middels vlakloodsen."

Het bedrijf ligt aan het doorgaande

vaarwater van het Veluwemeer. Het lossen van het binnenvaartschip gebeurt aan de eigen loskade van circa 270 meter met behulp van verrijdbare hydraulische overslagkraan.

Het nieuwe pand van De Bron is 40 meter breed, 80 meter lang en 13 meter hoog.

## Kracht

De beperkte personeelsbezetting beschouwt De Bron als een grote kracht van het bedrijf. "We hebben drie mensen op kantoor, twee in de fabriek, een binnenvaartschipper en een matroos. Onze bedrijfsstructuur kenmerkt zich door weinig lagen en korte lijnen. Daarmee kunnen wij als kleine onderneming snel schakelen." De ondernemers willen stap voor stap vooruitgang boeken. "De bedoeling is om hier tegenaan nog twee loodsen van in totaal 8000 m<sup>2</sup> bij te bouwen en mogelijk nemen we op termijn ook de toasterij weer in gebruik." Met deze nieuwe locatie zijn ze klaar voor de volgende fase. "We staan open voor een nieuwe uitdaging." ■

## Historie

De Bron is in 1953 opgericht door Jan van den Brandhof. Het bedrijf begon in Lunteren met de productie van premixen en handel in mineralen. In 1983 werd een tweede vestiging in Harderwijk geopend. In 2001 ging de locatie in Lunteren dicht. "Ook vanwege woningbouw", vertelt Marinus van den Brandhof. Hij volgde in 1993 zijn vader Jan op. Het bedrijf breidde in Harderwijk zijn activiteiten uit. In 1987 werd er de derde sojatoasterij van Nederland in gebruik genomen. "Het toasting-proces zorgt ervoor dat het enzym trepzine uit sojabonen door de hitte onschadelijk wordt gemaakt. Hierdoor ontstaat een product met een optimale vet- en eiwitverteerbaarheid. Bovendien wordt het eiwit bestendiger, waardoor de eiwitten beter worden benut", vertelt Van den Brandhof. "We hebben nu de toasterij even in de mottenballen gelegd. Daarvoor hebben we op de nieuwe locatie voorsnog te weinig ruimte. Bovendien loopt de markt hiervoor wat terug."