



GROENEWOUT

Domino's Pizza groeit verder met nieuw distributie- en productiecentrum in Nieuwegein

Interview met André ten Wolde, CEO Europe bij Domino's Pizza Enterprises door Mark Dohmen

Om verder te kunnen blijven groeien, betrok Domino's in 2020 een splinternieuw distributie- en productiecentrum in Nieuwegein. Voor de realisatie en inrichting hiervan schakelde 's werelds grootste Quick Service Restaurant opnieuw de expertise in van logistiek adviesbureau Groenewout. "We hadden het vertrouwen dat zij ons het beste konden helpen. Dat bleek ook ditmaal volledig terecht", zegt André ten Wolde, CEO Europe bij Domino's Pizza Enterprises.

CLAUDIUS PRINSENLAAN 132A

4818 CP BREDA

THE NETHERLANDS

T +31 (0)76 - 533 04 40

MAIL@GROENEWOUT.COM

WWW.GROENEWOUT.COM



André ten Wolde, CEO Europe bij Domino's Pizza Enterprises: "Groenewout heeft ook deze keer weer boven verwachting gepresteerd."

"Ons vorige distributie- en productiecentrum, in Gorinchem, was simpelweg te klein geworden", opent André ten Wolde. Uitbreiding van het 2.500 m² grote pand was echter niet mogelijk. Er werden dan ook verschillende externe ruimtes gehuurd om de operatie draaiende te houden. "Met kunst- en vliegwerk wisten we alles in de lucht te houden. Maar we hadden eigenlijk al twee of drie jaar eerder weggemoeten", stelt de CEO.

In de zomer van 2020 betrok Domino's alsnog het broodnodige nieuwe onderkomen. De nieuwbouw in Nieuwegein is met ongeveer 12.000 m² bijna vijf keer zo groot als het vorige pand. Het nieuwe Europese hoofdkantoor en het moderne productie- en distributiecentrum tekenen en faciliteren de groeiambities van de pizzaketen.

GROENEWOUT B.V. TRADE REG.

NR. CH. OF C. 20009626.

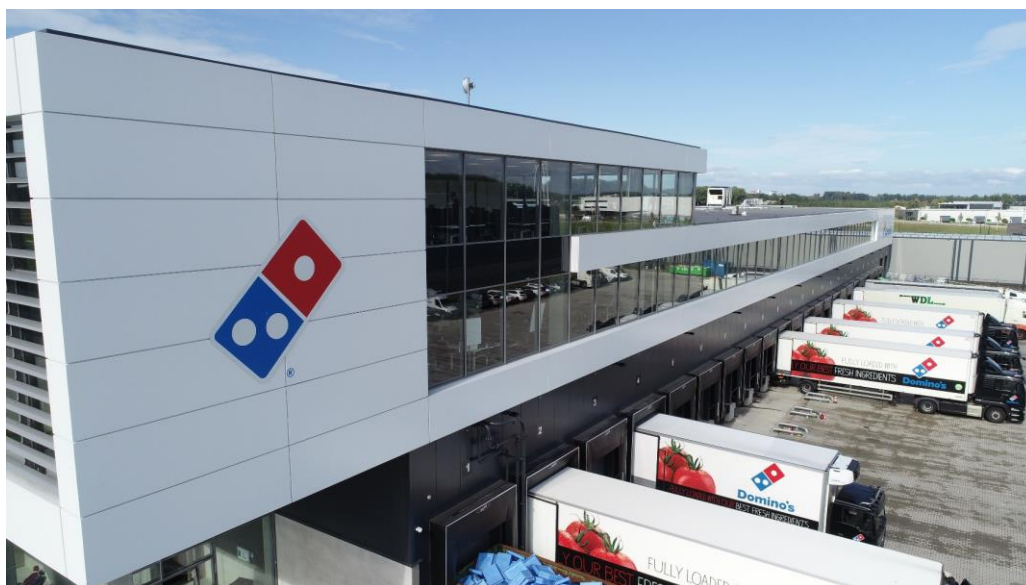
ESTABLISHED 1966. ALL ORDERS

ARE ACCEPTED AND CARRIED-

OUT ACCORDING TO THE

GROENEWOUT GENERAL TERMS

AND CONDITIONS 2012.



Het nieuwe Europees hoofdkantoor en distributie- en productiecentrum in Nieuwegein tekenen en faciliteren de groeiambities van Domino's.

Snelst groeiende Quick Service Restaurant

Al sinds de oprichting in 1960 zit Domino's in de lift. Inmiddels is het, met zo'n 17.000 filialen, veruit de grootste en snelst groeiende Quick Service Restaurant wereldwijd. Elk jaar stijgt het aantal nieuwe vestigingen met ongeveer 10 procent. In Europa telt Domino's inmiddels zo'n 2.700 vestigingen, waarvan ruim 400 in Nederland, België en Luxemburg. "Daarmee zijn we nog niet eens op een kwart van ons potentieel", stelt Ten Wolde.

Het succes is volgens hem voor een belangrijk deel te danken aan het feit dat de focus bij Domino's ligt op verse deeg en verse ingrediënten in combinatie met snelle bezorging (Fresh food fast). Daarnaast worden de pijlen gericht op een optimale controle; zowel in als buiten de winkels. "We willen de hele keten inzichtelijk en beheersbaar houden. Dat werd in ons oude pand steeds lastiger. De nieuwbouw stelt ons in staat om te blijven groeien en alle filialen volgens onze standaarden te bevoorraden", aldus Ten Wolde.

'Volledige aandacht nodig'

Voor de realisatie en inrichting van het nieuwe distributie- en productiecentrum schakelde Domino's eind 2018 Groenewout in. "Wij zijn pizza-experts. Van de bouw en inrichting van een logistiek centrum hebben we weinig kaas gegeten. Dat doen we immers niet elke dag. Maar dat neemt niet weg dat zo iets volledige aandacht heeft om het maximale rendement eruit te halen. Schoenmaker blijf bij je leest dus", licht Ten Wolde toe.

Page: 3/6
Our ref.: 9024D641

Groenewout ondersteunde Domino's tien jaar eerder al bij de realisatie van het logistiek centrum in Gorinchem. Ten Wolde: "Die ervaring was dermate positief, dat we ook ditmaal bij hen aanklopten. Uiteraard zijn er meer partijen benaderd, maar ook nu waren we ervan overtuigd dat zij ons het beste konden helpen. De productie van deeg is behoorlijk specialistisch en complex. Deeg is een levend product, dat in een gecontroleerde omgeving moet worden gemaakt. Dat vereist de juiste expertise. Groenewout beschikt over de nodige kennis en ervaring die we nodig hadden. Ze kennen de markt en ons bedrijf. Bovendien is het plezierig samenwerken met hen. Dan is de keuze niet moeilijk."



De specialistische en complexe productie bij Domino's vereiste expertise en ervaring voor het nieuwbouwproject.

Optimale ontzorging

Groenewout maakte onder meer een logistieke studie naar de optimale inrichting van het nieuwe distributie- en productiecentrum. Ook voerden de consultants een haalbaarheidsonderzoek uit en begeleidden ze het tendertraject. Daarnaast nam Groenewout het projectmanagement voor zijn rekening tussen Domino's enerzijds en de verschillende bouwende partijen en leveranciers anderzijds. "En dat waren er héél wat", weet Ten Wolde. "Van krattenleveranciers en de installateur van transportbanen tot leveranciers van de koeling, de kratten-wasinstallatie en de deegproductiemachines. Elke schakel telt, een goede afstemming en samenwerking zijn dan essentieel. Dat hele traject hebben ze perfect begeleidt."

Page: 4/6
 Our ref.: 9024D641

Wij zijn maximaal ontzorgd." Een keer in de twee weken kwam het projectteam bij elkaar, zodat ze adequaat konden inspelen op eventueel veranderde wensen en eisen van Domino's en snel knopen konden doorhakken. "Wij konden ons op die manier blijven focussen op onze core business en ervoor zorgen dat alle filialen ook tijdens de bouw en verhuizing probleemloos bleven draaien", vult Ten Wolde aan.



Domino's heeft de gehele keten bewust in eigen beheer. Niet alleen de bezorging aan huis, maar ook de beleving van de filialen wordt door eigen mensen verzorgd.



Met een totale oppervlakte van ongeveer 12.000 m2 biedt het nieuwe onderkomen ook aanzienlijk meer opslagruimte.

Optimalisatieslagen

In het nieuwe distributiecentrum wordt dagelijks vers deeg geproduceerd voor de ruim 400 Domino's filialen in Nederland, België en Luxemburg. Ook worden de vestigingen vanuit Nieuwegein voorzien van verse ingrediënten en andere benodigdheden. "We hebben de hele keten in eigen beheer", vertelt Ten Wolde. "Een bewuste keuze, onder meer omdat deeg een behoorlijk kritisch product is. Alleen als we de hele keten controleren en beheren, kunnen we de hoge standaard die we hanteren waarmaken. Daarom rijden we ook met eigen wagens naar de filialen en werken we met eigen mensen voor de bezorging aan huis."

De nieuwbouw telt meer laaddocks, biedt aanmerkelijk meer opslagruimte en is bovendien op de groei ontworpen. Zo zijn de productielijnen nu nog enkelvoudig uitgevoerd, maar is er rekening gehouden met een verdubbeling van de capaciteiten. De verhuizing naar Nieuwegein maakte het ook mogelijk om optimalisatieslagen te maken en de procesefficiency verder te verhogen. In overleg en nauwe samenwerking met Groenewout zijn meerdere processtappen geautomatiseerd of gerobotiseerd. "Voor het overplaatsen van de deegbollen in kratten maken we nu bijvoorbeeld gebruik van robots. Onverstoord en met een maximale efficiency voeren die robots foutloos hun taken uit. Het zijn zeer constante en hardwerkende krachten", aldus Ten Wolde.

Page: 5/6
Our ref.: 9024D641



In overleg en nauwe samenwerking met Groenewout zijn meerdere processtappen geautomatiseerd of gerobotiseerd.

Duurzaam en verantwoord

Daarnaast is er extra aandacht besteed aan duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen. Zowel bij de bouw van het nieuwe pand als bij de logistieke inrichting. Het dak van het distributiecentrum wordt dit jaar nog voorzien van zonnepanelen, terwijl de productie fors bespaart op water en energie. "De warmte die vrijkomt bij onze koeling wordt nu bijvoorbeeld gebruikt voor het verwarmen van de kantoorruimtes en voor onze wasinstallatie. Tijdens het wassen zelf wordt aanzienlijk minder water verbruikt. Ook in dat opzicht hebben we echt het maximale eruit gehaald", licht Ten Wolde toe.

Mede dankzij de doortastende projectaanpak werd de nieuwbouw – ondanks de korte voorbereidingstijd, de strakke deadline en de Corona pandemie – conform planning en binnen budget opgeleverd. "Groenewout was heel flexibel en heeft ook deze keer weer boven verwachting gepresteerd.", besluit Ten Wolde.

Page: 6/6
Our ref.: 9024D641

Over de auteur

Mark Dohmen werkt al 25 jaar als journalist in de logistieke branche. Na zijn studie Logistiek Management werkte hij als redacteur bij de vakbladen Transport+Opslag, Logistiek en Logistiek.nl en was hij hoofdredacteur bij Logistiek Totaal en Warehouse Totaal. Tegenwoordig werkt hij als freelancer en maakt hij o.a. artikelen en video's voor logisticsinside.nl en logisticsinside.eu.

Meer informatie

Indien u meer informatie wenst over dit project, neem contact op met Stijn Belt, belt@groenewout.com of via tel. +31 76 533 04 40. Voor meer informatie over Domino's: www.dominos.nl.