

Bron: Louise Cornelis, *Adviseren met perspectief*. Bussum 2015, 114-115.

Gereproduceerd met toestemming van de auteur

De beste schilmachine: Z

Advies voor A-Taart bv

Inleiding

Bij A-Taart worden nog steeds de appelen voor de appeltaart met de hand geschild. Dat leidt echter in toenemende mate tot problemen. Niet alleen is het – zoals al het ambachtelijke handwerk – arbeidsintensief, maar ook vergroten schilwerkzaamheden het risico op blessures aan de handen en armen, zeker nu de hoeveelheid te schillen appelen toeneemt.

U bent daarom op zoek naar een schilmachine die dit belastende werk van uw medewerker over kan nemen. U heeft BakAdvies gevraagd u een advies uit te brengen over de aan te schaffen schilmachine, door te bepalen welke van de machines op de markt het beste aan uw eisen voldoet. In nauw overleg met u hebben wij de afgelopen weken hiernaar onderzoek gedaan.

Het is ons gebleken dat de **schilmachine van leverancier Z** op dit moment voor A-Taart het beste is. Wij adviseren u daarom deze machine aan te schaffen.

In dit rapport zullen wij laten zien op basis van welke argumenten wij tot dit advies gekomen zijn: Z is de beste optie in een vergelijking van uw drie criteria: ambachtelijke kwaliteit, prijs en compactheid. Deze drie criteria zullen wij hierna uitwerken, één per hoofdstuk. We hebben een vergelijking gemaakt tussen Z en de andere twee schilmachines die volgens onze gegevens verkrijgbaar zijn voor kleine, ambachtelijke bakkers: X en Y. Voor de details verwijzen wij u naar de bijlagen (productinformatie).

1 Z's schilkwaliteit vergelijkbaar met handmatig schillen

Uw eerste eis aan de schilmachine is dat het schilresultaat vergelijkbaar moet zijn met handmatig schillen. Uw klanten verwachten immers de ambachtelijkheid van echt handwerk. Die van Z komt het dichtste in de buurt van dat kwaliteitsniveau, omdat die machine daadwerkelijk schilt en niet schuurt, en omdat de schildikte onregelmatig is.

- *Schillen en niet schuren.* Als de schilresultaten van een machine vergelijkbaar moeten zijn met die van handmatig schillen, dan betekent dit in de allereerste plaats dat een machine daadwerkelijk moet schillen en niet moet schuren. Dit lijkt vanzelfsprekend, maar toch zijn er enkele appelschilmachines op de markt die schuren, net als bijvoorbeeld veel aardappelschilmachines. Ook in het kleine en ambachtelijke segment is er één machine die zo werkt, namelijk die van merk X. Deze is daarom bij ons onderzoek meteen afgevallen. Y en Z schillen wél, met mesjes.

- **Onregelmatige schildikte.** Cruciaal voor het beoordelen van de schilkwali- teit is de dikte van de schil. Handmatig schillen leidt tot schillen van on- regelmatige dikte. Machinaal schillen is wat dat betreft meestal veel regel- matiger. Uit testen van het Bakkersgilde is gebleken dat Z onregelmatiger schilt dan Y, doordat de appels iets minder klemvast zitten in de houders. Los van deze criteria is de machine van Z ook redelijk uit deze test geko- men: het is volgens de conclusies een 'deugdelijk apparaat'.

2 Z heeft gunstige prijs

Toegegeven, Z heeft niet de laagste prijs op de markt. Daarvoor moet u bij X zijn, het apparaat dat schuurt in plaats van schilt. Dat kost slechts € 1000,-. Van de twee schilmachines die wél schillen, is Z echter wel het goedkoopst (€ 2000,-) en duidelijk goedkoper dan Y (€ 2500,-).

3 Z is compact

In uw keuken is door de sterke groei van de werkzaamheden inmiddels weinig ruimte meer over. Daarom stelde u als eis aan de nieuwe machine dat hij com- pact is. Z is iets compacter dan Y, maar nog steeds een fors apparaat. Ook X is niet veel kleiner. Kleinere schilmachines zijn sowieso niet in de handel. Dat komt doordat de machine naast de bewerkingsunit ruimte moet bieden aan de voorraad appels, de geschilde appels, de schillen en de motor. Eventueel zou u daarom kunnen overwegen op termijn naar nieuwe bedrijfsruimte uit te zien.