



Vijf bakkers komen met eigen brood

door Henk Snijders

h.snijders@brabantsdagblad.nl

VENHORST - Met een geheel eigen brood komen, is niet veel bakkers gegeven. Veelal is het afzetgebied te klein om de kosten van ontwikkeling te dragen. Vandaar dat vijf Brabantse warme bakkers de handen ineen hebben geslagen. Vanaf morgen is de 'Brabander' in 21 winkels in de regio te koop.

„We brengen een meergranenbrood met extra vezels, en desam voor een speciale smaak”, omschrijft Ruud van de Ven uit Venhorst het nieuwe brood. Met zijn collega's heeft hij het brood ontwikkeld.

„We hebben het gedaan in samenwerking met onze grondstoffenleverancier. In de proefbakkerij van die leverancier hebben we het recept uitgeprobeerd en verfijnd. We zijn daar een hele middag bezig geweest, hebben de mix van de ingrediënten bijgesteld en vier keer het recept aangepast.”

Van de Ven zegt dat de naam van het nieuwe brood niet is vastgelegd. „Daar is de naam te algemeen voor. Wel hebben we het logo dat bij onze campagne hoort laten registreren.”

Als vorm van het brood hebben de bakkers het busmodel gekozen. „Misschien wat traditioneel, maar in ons gebied is er meer vraag naar een busbrood, dan naar een vloerbrood.” Een busmodel is aan het begin en eind even hoog als in het midden, terwijl een vloerbrood flink afloopt.

Van de Ven weet dat supermarkten een grote concurrent zijn voor de echte bakkers. „Maar wij zien ons klantenbestand niet echt meer afnemen. De mensen die bij ons



In Bakkerij Van de Ven in Venhorst halen bakkers Ties van Dijk (links) en Ruud van de Ven de eerste zelf ontwikkelde Brabander-meergranenbroden uit de oven.
foto Jeroen Appels/Van Assendelft

kopen, proberen we te behouden door kwaliteit. En waar vind je nog een product dat de nacht voordat je het koopt wordt gebakken?” Hij weet dat in supermarkten soms ook brood wordt afgebakken. „Maar als het bakken in twee fases gebeurt, is het product eerder oud.”

Voor zijn winkels bakt Van de Ven het brood in Venhorst. Daar heeft hij een man of tien in dienst. Bakkers als Van de Ven hebben zo'n zestig broodsoorten in het assortiment. „Dat komt neer op vijftien verschillende deegsoorten,

omdat uit ieder deeg meerdere modellen worden gemaakt, zoals knip-, bus- of vloerbrood.” Het verschil kan ook in de toevoeging van sesamzaad of zonnebloempitten zitten.

De vijf bakkers kennen elkaar uit een studieclubje. „Het klikte tussen ons”, zegt Van de Ven. „We respecteren elkaar en zijn niet echt concurrenten, omdat onze winkels in verschillende gebieden liggen.” Hij zegt dat het niet de bedoeling is het concept snel te delen met andere collega's. „Laten we eerst maar eens kijken of het aanslaat.”

De Brabander

- De vijf bakkers die het nieuwe brood De Brabander hebben ontwikkeld, zijn: Floor van Lieshout uit Tilburg (6 filialen), Bakkerij Bekkers uit Nijnsel (7 filialen), Bakkerij Wim Lamers uit Heesch (2 filialen), Dommernik uit Heeswijk-Dinther (1 winkel) en Bakkerij Van de Ven uit Venhorst (5 winkels).
- Aan het nieuwe brood hebben de bakkers een goed doel verbonden. Van ieder verkocht brood (prijs tijdens de introductie tot 2 oktober 1,25 euro en daarna 2,60 euro) gaat vijf cent naar Villa Pardoës.