

MEESTERBAKKER

Jubileum magazine

50
jaar

Onze klanten
aan het woord

Kleurplaat
en puzzels

En nog veel meer!

Lekkere
recepten

Hoe maken wij
onze rozijnenbollen?



MEESTERBAKKER®

voskamp

50 jaar Voskamp

Graag zou ik samen een moment stilstaan bij dit jubileum. Stilstaan en terugkijken op de vele veranderingen die er hebben plaatsgevonden in onze bakkerij. Kun je je voorstellen dat we 50 jaar geleden begonnen met één winkel en een zeer beperkt assortiment? Onze eerste klanten hadden de keuze uit wit, bruin, fijn volkoren, grof volkoren en halfom. Gaandeweg hebben we ons assortiment afgestemd op de behoeften van klanten, trends in de markt en invloeden vanuit de media. Met als gevolg dat onze klanten vandaag de dag de keuze hebben uit ruim 60 soorten brood. Ook ons banketassortiment is behoorlijk gegroeid; al zijn klassiekers als de tompouce en moorkop natuurlijk gebleven...

Wat echter niet verandert,
is de aandacht voor onze klant.
Klanten zullen bij ons altijd centraal staan.

Van 1 winkel in 1969 in Spijkenisse naar 17 winkels in 2019 in Spijkenisse en de gemeentes om ons heen. Van een eenmanszaak naar een familiebedrijf met vele enthousiaste medewerkers. Van een kleine bakkerij achter de winkel in de Voorstraat naar een moderne bakkerij aan de Ohmweg. Van betalen met guldens naar betalen met euro's, pinpas en zelfs via een webwinkel. Van adverteren in kranten naar communiceren via websites en sociale media. En zo zou ik nog wel even door kunnen gaan.

Wat echter niet verandert, is de aandacht voor onze klant. Klanten zullen bij ons altijd centraal staan. Zij hebben van ons bedrijf gemaakt wat het nu is, en daar zijn wij erg dankbaar voor. Ik ben er trots op dat ik samen met alle schoonzussen en zwagers al bijna 30 jaar leiding heb mogen geven aan dit schitterende bedrijf. We gaan er ons best voor doen om onze bestaande én nieuwe klanten te blijven verrassen met verse en lekkere producten, zodat we aan de 50 nog vele jaren toe kunnen voegen en uit kunnen kijken naar een volgend jubileum.

Dit jubileummagazine zit vol leuke weetjes, informatie, inspiratie en interviews met klanten en medewerkers. Heel veel leesplezier gewenst!

Met vriendelijke groet, **Cees Weeda**



Arnold Kabbedijk (rechts) begon 31 jaar geleden bij Meesterbakker Voskamp als broodbakker en is inmiddels verantwoordelijk voor de aansturing van de broodbakkerij en voor de commerciële werkzaamheden binnen het bedrijf.

Olaf Weeda (links), zoon van directeur Cees Weeda en Marianne Voskamp, is o.a. verantwoordelijk voor de facilitaire zaken. Samen staan ze in de startblokken om het directiestokje over te nemen.



Inhoud

MEESTERBAKKER JUBILEUMMAGAZINE

Inspiratie

- 12** Picknick
- 24** Brood dat borrelt
- 34** High tea

Informatie

- 10** Stap voor stap: rozijnenbollen
- 18** Vraag het de Meesterbakker
- 22** De kracht van een familiebedrijf
- 28** Weetjes
- 36** Banketbakker vs broodbakker
- 40** Kinderfeestjes
- 41** Tips van de bakker

Recept

- 06** Spelteierkoek met roodfruitspread
- 16** Croissant met brie, rucola en Italiaanse ham
- 30** Pittige paprikahummus
- 42** Lekker lollige lunch

Interview klant

- 14** Familie Van Boekholt
- 15** Charissa Kindermans
- 20** De heer Bijl
- 21** Dion en Gabriëlle
- 32** Erica Verheij
- 33** Ilona Schapers
- 38** Familie Vermeulen
- 39** Patrick Hilliman
- 46** Ralph Ashman

Interview medewerker

- 08** Marcel, banketbakker
- 09** Nada, verkoopster en coördinator kinderfeestjes
- 26** Janet, verkoopster
- 27** Patrick, broodbakker

Leuke dingen

- 44** Puzzelpagina
- 45** Kleurplaat
- 47** Oplossingen puzzelpagina

Spelteierkoeken zijn een heerlijk
en verantwoord tussendoortje.

Rood fruit,
zoals aardbeien
en frambozen, bevat
veel vitamine C

Roodfruitspread Lekker op een eierkoek

Recept
VAN MEESTERBAKKER VOSKAMP

Meer lekkere
recepten vind
je op onze
website!

Spelteierkoek met roodfruitspread

Bij de Meesterbakker hebben we naast de naturelvariant ook spelteierkoeken. Beide hebben ze hun eigen smaak. Om deze lekkere en verantwoorde tussendoortjes om te toveren in een feestje, hebben we een recept voor een frisse roodfruitspread. Dat combineert heerlijk met de nootachtige smaak van onze spelteierkoeken.

INGREDIËNTEN

Spelteierkoek
250 gram aardbeien
150 gram frambozen
½ limoen
2 el suiker
3 el allesbinder

BEREIDING

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snij ze in kwarten. Doe de aardbeien in een steelpannetje samen met de frambozen. Pers de ½ limoen uit boven de pan en voeg de suiker toe. Breng het rode fruit aan de kook en laat zachtjes 5 - 10 minuten pruttelen. Roer regelmatig. Zet het vuur uit en gebruik een pureestamper om het fruit te pureren. Verwarm het gepureerde fruit nog een keer en voeg al goed roerend 2 à 3 el allesbinder toe. Laat de roodfruitspread volledig afkoelen en smeer deze op een spelteierkoek.

Deze roodfruitspread combineert perfect met een spelteierkoek, maar is net zo lekker op een boterham of een lekker zacht wit bolletje.

Dit recept is ontwikkeld door Mind Your Feed. Voor meer lekkers kijk je op www.mindyourfeed.nl

Banketbakker

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Ons gesprek begint eigenlijk met een kleine anekdote. Marcel vertelt dat hij 13 jaar geleden bij ons is komen werken door de overname van het bedrijf van de heer Kroone uit Brielle. Toevalligerwijs was dat op 1 april. Een bijzondere dag in Den Briel. Hij zou vrij zijn die dag. En zo begon hij zijn carrière bij Meesterbakker Voskamp met een vrije dag. Marcel had geen moeite zich aan te passen aan de nieuwe bedrijfscultuur. Hij heeft fijne collega's en gaat altijd graag naar zijn werk. Marcel heeft het vak geleerd bij Vroom (een patisserie en chocolaterie) en bij Kroone (een banketbakkerij). Bij Kroone maakte hij alle banketproducten en bij ons maakt hij het 'nat gebak'. 'Nat gebak' is echt een vakterm. In onze bakkerij is dat een aparte afdeling, waar men werkt in een airconditioned ruimte.

'Als er niets gebeurt, blijf je stilstaan...'

Marcel legt het als volgt uit: "Je maakt het eindproduct, er wordt niets meer afgebakken. Je maakt bijvoorbeeld tompouces, slagroomgebak, schnitten, taarten en crèmegebak. Op de vraag wat hij het leukste vindt om te doen zegt hij: "Ik vind eigenlijk alles wel leuk, maar als er bijvoorbeeld schnitten in de reclame zijn, dan ben je wel erg lang met hetzelfde bezig. Daarentegen is het leuk om eens een bruidstaart te maken. Dan ben je weer iets heel anders aan het doen. Het leuke aan het werk is, dat je het eindresultaat ziet." Natuurlijk vraag ik ook aan Marcel welk product hij zelf erg lekker vindt. Lachend zegt hij: "De appelkanjer". Maar er zit een addertje onder het gras. De appelkanjer was een product van Kroone, dat dus onder andere door hem ook bij ons in het assortiment gekomen is. En met succes! Het is een echte hardloper. Hoewel hij de appelkanjer erg lekker vindt, eet hij ook graag een saucijzenbroodje. "Want als je de hele dag werkt in de zoetheid, dan lust



Marcel Kalshoven

je wel iets hartigs." In de 13 jaar dat hij bij Meesterbakker Voskamp werkt, heeft hij al veel veranderingen meegemaakt, waaronder een paar verbouwingen. Hij heeft er vertrouwen in dat er door iedereen gewerkt wordt aan de toekomst. "Als er niets gebeurt, blijf je stilstaan", is zijn mening, en dat is niet de bedoeling. "Ik wil hier graag 'oud' worden", zegt hij. En als het aan Meesterbakker Voskamp ligt, gebeurt dat ook.

Verkoopster en coördinator kinderfeestjes

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Sinds oktober 2017 is Nada verkoopmedewerkster bij Meesterbakker Voskamp. Nada bakt en kookt graag en was al jaren vaste klant in de winkel op het Sterrenhof. Daar vond ze de sfeer goed en de verkoopsters vriendelijk. Bovendien zou ze zelf graag bij een familiebedrijf werken. Dit alles maakte dat ze een functie bij Meesterbakker Voskamp ambieerde. Toen ze naar aanleiding van haar sollicitatie werd aangenomen was ze dolblij en enthousiast. Ze is gaan werken als verkoopster die in alle winkels inzetbaar is. Ze vond die functie bij haar passen en het feit dat ze over een auto beschikte maakte dit ook mogelijk. Zo leerde Nada vele collega's en alle vestigingen kennen. In het begin voelde ze zich een 'groentje'. Al die verschillende broodsoorten... en waar staan ze op de kassa? Het zoeken op de kassa

vond ze veel tijd in beslag nemen. Daarop had ze het volgende bedacht: "Ik nam foto's van de productpagina's op de kassa. Thuis heb ik die uitgeprint en mijn man heeft de bladen zelfs geplastificeerd. Vervolgens ben ik die bladen gaan bestuderen. Een week later wist ik alles op de kassa snel te vinden." Al na een paar maanden kreeg Nada een idee over het organiseren van kinderfeestjes. We hadden twee vestigingen waar zij mogelijkheden zag om dat te organiseren, namelijk in de Nieuwstraat te Spijkenisse en op het Veerplein in Vlaardingen. Ze broedde een poosje op het plan en heeft toen de stoute schoenen aangetrokken en een mailtje verstuurd naar de bakkerij. Het idee van Nada is toen verder uitgewerkt tot een leuk plan. In oktober is er proefgedraaid met de kinderen van Irene, een verkoopmedewerkster in de Maaswijk. "Het basispakket voor een kinderfeestje bestaat uiteraard uit een taart en er kan gekozen worden uit een van volgende activiteiten: muffins versieren, koekjes bakken en taartjes maken. De kinderen kunnen indien gewenst geschminkt worden."

'We staan open voor leuke ideeën en suggesties.'

Op de dag dat ik dit gesprek met Nada heb, heeft ze in de middag twee feestjes in de Nieuwstraat op het programma staan. In overleg met de klant wordt de indeling van het feestje bepaald. "Er is een hoop mogelijk en we staan open voor leuke ideeën en suggesties." Nada probeert de kinderen constant te boeien en de ouders blijven ook aanwezig om iedereen een thuisgevoel te geven. "Alle gegevens zijn op de website van Meesterbakker Voskamp te vinden. Ook een boekingsformulier is via de website beschikbaar. In de winkel liggen ook informatiefolders. Inmiddels doet de mond-tot-mond-reclame zijn werk en zijn er al veel reserveringen gedaan." Nada praat honderduit. Ze vindt dat haar hobby's samenkomen in deze functie bij Meesterbakker Voskamp, zoals het bakken en schminken. Maar nu moeten we toch echt ons gesprek beëindigen, want ze wil op tijd in de winkel zijn om de feestjes voor te bereiden. "Want", zegt ze, "een goede voorbereiding is het halve werk."



Nada Putter

STAP VOOR STAP Rozijnenbollen

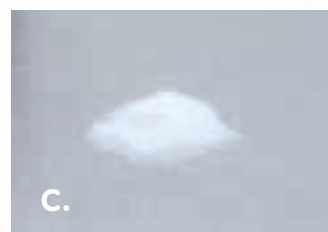
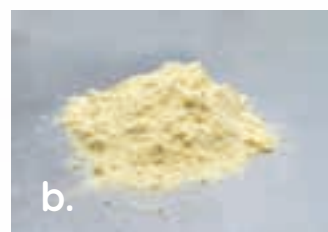
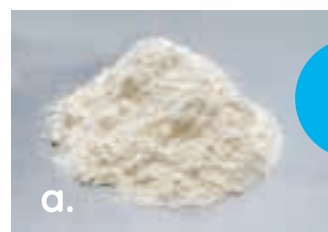


Bakkersweetje:
Bij Meesterbakker Voskamp
bakken we rozijnenbollen. Zitten er
meer krenten in een bol dan rozijnen?
Dan wordt dit een krentenbol genoemd.

1

Grondstoffen

Zelfs de beste bakker is nergens zonder goede grondstoffen. Voor de rozijnenbollen is dit witte bloem, vruchtenbroodmélange (melkpoeder, suiker, citrus, boter), zout, gist en natuurlijk krenten en rozijnen.



Vruchten toevoegen

Pas na het kneden van het deeg worden de gewassen en gewelde krenten en rozijnen toegevoegd, zodat ze mooi heel blijven.

2

Kneden

Als alle ingrediënten samenkomen moet er eerst flink gekneed worden voor een egaal en luchtig deeg.



3



4

Portioneren

Gelukkig doet een machine het werk om van het deeg mooie ronde en gelijke bolletjes te draaien. Want jaarlijks maken de vier Meesterbakkers bij elkaar zo'n **twee miljoen** rozijnenbollen!



5

Rijzen

De gist in het deeg mag nu zijn werk doen. In een lekkere warme rijskast helpen we een beetje mee om er mooie grote en vooral luchtige rozijnenbollen van te maken.



6

Bakken

Nu gaan de rozijnenbollen de oven in. In slechts acht minuten worden ze mooi gaar en bruin. En de geur is onbeschrijflijk....



7

Verpakken

We verpakken onze rozijnenbollen per zes stuks in een plastic zak. Zo blijven ze lekker zacht en vers. In grote broodkratten gaan ze naar de winkels. Zo kunnen we ze iedere dag vers aan onze klanten verkopen.



De grondstoffen

a. witte bloem / b. vruchtenbroodmélange / c. zout / d. verse gist / e. rozijnen / f. krenten

Ga eropuit voor een lekkere picknick!

De lekkerste kwarkbolletjes met rozijnen en suikerkorrels.

Inspiratie
VAN MEESTERBAKKER VOSKAMP

Picknick

Wat is het toch heerlijk ontspannend om met mooi weer eropuit te trekken met een goedgevulde picknickmand. Hoe je dat doet? Zorg voor een stevige tas of mand, een kleed en wat (onbreekbaar) servies. Nu nog een drankje en servetten en je bent al bijna klaar! Nog even langs de Meesterbakker voor verschillende soorten broodjes, stokbrood en wat lekkere snacks.

laten we op stap gaan en buiten eten

Picknicken kan overal. Thuis in de achtertuin of op het balkon, in het park of aan de rand van het zwembad. Het gaat er vooral om dat je lekker buiten bent mét een mand vol lekkers.

Natuurlijk mogen broodjes daar niet bij ontbreken! Bij de Meesterbakker hebben we ruime keus aan broodjes voor de picknick. Maak je sandwiches, dan kun je je favoriete boterham beleggen. Maak je liever een broodje klaar, kies dan voor één van onze heerlijke bolletjes. Makkelijk om uit het vuistje te eten, maar ook gewoon erg lekker. De vraag is alleen nog: wat komt erop?

Een stokbrood mag eigenlijk ook niet ontbreken. Broodmes mee, smeerseltje erbij en klaar. Er zijn zoveel variaties mogelijk!

Ga zelf aan de slag!

Picknicken kan heel simpel. Boterhammen smeren, buiten je kleedje uitspreiden en klaar! Wil je extra voorpret, maak dan een aantal gerechten van tevoren zelf klaar. Op onze website vind je recepten van bijvoorbeeld brood-kaasmuffins en gezellige vlindersandwiches. Ook leuk: neem een granola-vlaflip mee. Succes verzekerd!

voskamp.meesterbakker.nl

MEER INSPIRATIE

Recepten en ideeën voor een ontspannen picknick vind je op onze Pinterestpagina.

pinterest.com/bakkervoskamp

Ook lekker bij de picknick:

Ieder z'n broodje

Of je nu van witte bolletjes, bruine puntbroodjes of polderbroodjes houdt, bij ons zit je altijd goed. Volop keuze!

Kaasstengels

Lekker mals, hebben een handzaam formaat en zijn elke dag krakend vers!

Eierkoeken

De lekkerste uit de regio! Keuze uit naturel of spelt.

Koffiebroodjes

Gevuld met gele room en rozijnen en voorzien van een laagje fondant.

MAKKELIJK DOEN?

Bestel je producten online! Broodjes smeren, tas inpakken en eropuit!



'Ik herinner mij de gezellige sfeer in de winkel.'

Familie Van Boekholt
is klant bij Meesterbakker Voskamp Sterrenhof.

Klant

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Onverwacht belde ik aan bij de familie Van Boekholt in een mooi appartementencomplex in de wijk Sterrenhof te Spijkenisse. Ze waren onmiddellijk bereid om met mij een gesprek te hebben over '50 jaar Meesterbakker Voskamp'. De familie Van Boekholt was al klant bij bakkerij De Bloeme, de voorganger van bakker Voskamp. Toen mijn ouders bakkerij De Bloeme overnamen zijn ze klant gebleven tot op de dag van vandaag. Met recht 'klanten van het eerste uur'. In die periode deed mevrouw Van Boekholt meestal de boodschappen en ze herinnert zich, dat ze op zaterdag naar de winkel ging om witte broodjes te halen. Later werden dat de Surinaamse broodjes, tot op de dag van vandaag. Op zaterdag ging meneer Van Boekholt wel eens mee naar de bakker. Hij herinnert zich de gezellige sfeer in de winkel. Dit was ook toe te schrijven aan de gesprekje die hij had met andere klanten, onder wie veel Oud-Spijkenissers.

Met recht 'klanten van het eerste uur'.

Via de telefoon heb ik ook nog gesproken met hun dochter Inge. Zij vertelde enthousiast dat zij ongeveer 4 jaar bij ons gewerkt heeft als zaterdaghulp. Ze heeft gewerkt in de tijd dat mijn ouders nog de scepter zwaaiden in het pand aan de Voorstraat 32. Ze kent de collega's van toen nog bij naam. Onder andere Janet en Marina, die ook nu nog het Voskamp-team versterken. Ze weet ook nog dat ze met Voskamp-collega's meedeed in een voetbalteam. Leuke herinneringen...

Toen in het jaar 2000 onze vestiging in de wijk Sterrenhof werd geopend, werd de familie Van Boekholt daar vaste klant. Over de vraag welk product ze erg lekker vinden hoefde mevrouw Van Boekholt niet lang na te denken: "Tompouces en aardbeiengebakjes" zegt ze, maar: "halen en eten." Een statement dat ik graag onderschrijf. Meneer Van Boekholt koos voor het Polderbrood. "Maaaaar...", zei hij, "Vergeet niet de oliebollen en de heerlijke weihnachtsstollen met Kerst." Hij vindt het fijn dat de stol in een kleinere variant te koop is, namelijk de proefstol.

Charissa Kindermans

is klant bij Meesterbakker Voskamp Rozenburg.

'Eerst een patatje op de markt, daarna voor eierkoeken naar Voskamp.'



Klant

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Het was gezellig bij Charissa toen ik bij haar op de thee was voor dit gesprek. Baby Maja van 6 maanden lag op bed en Noëlle en Davey zaten lief te kleuren, zodat wij redelijk ongestoord konden praten. Af en toe wilden de kinderen natuurlijk wel een duit in het zakje doen. Zo lieten ze desgevraagd weten dat ze die ochtend samen met papa een kaasstengel in onze winkel hadden gehaald. Mijn eerste vraag aan Charissa was of ze nog wist sinds wanneer ze klant is bij Meesterbakker Voskamp. "Zo lang ik me kan herinneren", antwoordde ze. Haar opa en oma en ook haar ouders kwamen er altijd. Haar moeder vooral voor het brood en haar vader voor de lekkere dingen. Ze is dus grootgebracht met het brood van Meesterbakker Voskamp. Vooral tijgerwit was haar favoriet, maar het andere witbrood viel ook in de smaak.

Ze herinnert zich nog heel goed dat ze op woensdag altijd naar de markt ging om een patatje te halen, en daarna gelijk doorging naar de bakker om eierenkoeken te kopen. Toen ze op zichzelf ging wonen was het voor haar vanzelfsprekend om naar de winkel van Voskamp te blijven gaan. Tegenwoordig eet ze nog wel eens witbrood, maar het is nu toch meer volkorenbrood waar de voorkeur naar uitgaat. De man van Charissa houdt van hartige lekkernijen, zoals een saucijzen- of frikandelbroodje. "Maar in de Sinterklaastijd mag toch de marsepein van de bakker niet ontbreken. Dat heeft hij van zijn oma meegekregen. Zij kocht altijd marsepein van de bakker."

Voor de verjaardagen van de kinderen wordt er altijd een slagroomfototaart besteld. En voor de eerste verjaardag van hun spruiten kopen ze er een extra slagroomschnitte bij. Er mag dan naar hartenlust gesnoept en gespeeld worden met de slagroom. Ze zitten dan onder de slagroom en de jarige is dan letterlijk en figuurlijk om op te eten. De foto's op het dressoir zijn er getuige van. Ook voor een uitgebreide lunch kun je gerust aanschuiven bij Charissa. Er zijn dan kampioentjes, maïsbroodjes, Italiaanse bollen en ook kaasstengels, eierkoeken en krentenbrood ontbreken niet. Aan het eind van ons gesprek schiet haar nog te binnen dat de boluscake erg lekker is. En dat ze altijd heel vriendelijk geholpen wordt door de verkoopsters. "Ze staan met een lach op hun gezicht achter de toonbank", laat ze nog weten. Uiteraard zijn wij altijd blij met zulke complimenten.



Rucola bevat o.a. de vitamines K, A en C en is rijk aan B11 (foliumzuur), ijzer, calcium en mangaan.

Wij maken onze croissants met 100% roomboter en bakken deze in onze winkels. Verser kan dus niet!

Vers croissantje met brie, rucola en Italiaanse ham

Recept
VAN MEESTERBAKKER VOSKAMP

Meer lekkere recepten vind je op onze website!

Croissant met brie, rucola en Italiaanse ham

Om de perfecte croissant te maken zorgt de bakker voor lekker veel dunne laagjes knapperig deeg. In dit recept gaan we gewoon verder met die heerlijke laagjes stapelen. Want samen met plakjes brie en prosciutto wordt dit echt een broodje om je vingers bij af te likken.

INGREDIËNTEN

1 croissant
Handje rucola
2 plakken brie
1 plak Italiaanse ham
(bijvoorbeeld prosciutto)

BEREIDING

Snij de croissant over de lengte open.
Beleg de croissant met een handje rucola.
Snij de brie in plakken en leg deze op de rucola.
Maak de croissant nu af met een plak Italiaanse ham en smullen maar!

Heb je liever een donkere broodsoort? Wat dacht je van een mals polderbroodje?
Liever wat knapperigs? Dit recept is ook heerlijk met een waldkornbroodje;
een meergranen natuurdesembroodje met een donkere kruim.

Dit recept is ontwikkeld door Mind Your Feed. Voor meer lekkers kijk je op www.mindyourfeed.nl

Vraag het aan DE MEESTERBAKKER

Het ontbijt
brengt onze
verbranding
op gang.

Volkorengranen
verbeteren de
weerstand, waardoor
we minder snel ziek
worden.

Wie houdt van brood
met een krokante korst,
bewaart brood bij
voorkeur in een
papieren broodzak.

BLOEM, MEEL EN VOLKORENMEEL. WAT IS HET VERSCHIL?

Kort gezegd bevat volkorenmeel de hele graankorrel (meelkern, kiem en zemel). Bij tarwemeel zijn de kiemen (deels) uitgezeefd. Bloem bevat alleen maar de meelkern. Er is een duidelijk verschil in voedingswaarden tussen volkorenmeel, meel en bloem. Omdat de meeste voedingsstoffen in de kiem en de zemel van de graankorrel zitten, bevat volkorenmeel de meeste voedingsstoffen.

WELKE BROODSOORT IS HET GEZONDST?

Van alle soorten broden is het volkorenbrood de meest gezonde keuze. Mensen die regelmatig volkorenbrood eten, hebben een veel kleinere kans op ziekten zoals diabetes, hart- en vaatziekten, darmziekten en obesitas! Volkorengranen verbeteren de weerstand waardoor we minder snel ziek worden. Door de voedingsvezels worden onze darmen gestimuleerd tot beweging en op deze manier worden zij gezond gehouden.



IS SPELT GEZONDER DAN TARWE?

Speltbrood is zeker gezond, maar het is niet gezonder dan tarwebrood. Spelt en tarwe lijken namelijk veel op elkaar; ze behoren allebei tot het tarweras. Qua voedingswaarden zijn er weinig verschillen te vinden tussen tarwe- en speltbrood. Ons speltbrood bevat iets meer eiwit en net wat grotere hoeveelheden B-vitamines dan onze tarwebroden. Ons tarwebrood bevat weer iets meer voedingsvezels en iets minder vet dan ons speltbrood. Speltbrood bevat, net als tarwebrood, gluten. Mensen met coeliakie zijn dus niet gebaat bij een speltbrood. Dit zal hoogstwaarschijnlijk dezelfde klachten geven als een tarwebrood.

WAT IS MEERGRANENBROOD?

Eigenlijk zegt de naam het al: meergranenbrood is brood dat behalve tarwe- of roggemeel ook nog andere graansoorten bevat, zoals rijst, gerst, mais, boekweit en spelt. De combinatie van verschillende granen (en eventueel zaden) zorgt voor een rijke smaak. Bakkers kunnen eindeloos

experimenteren en zo hun eigen, unieke meergranenbrood creëren.

WAAROM ZIT ER ZOUT IN BROOD?

Zout in brood heeft meerdere functies. In eerste instantie zorgt het voor meer smaak. Ook verstevigt zout de structuur van het brood, waardoor we een luchtige binnenkant en een groter volume van het brood krijgen. Zonder zout zou een brood veel compacter en vaster van structuur zijn en dat vinden we niet zo lekker. Bovendien zorgt het voor zo'n lekker knapperig korstje. Desondanks zijn bakkers al jaren bezig om het zoutgehalte in brood te verlagen. Dit is in stapjes gebeurd. Een boterham bevat nu gemiddeld 0,35 gram zout.

WAAROM ZIT ER SUIKER IN BROOD?

Vooropgesteld zit er maar heel weinig suiker in ons brood. De belangrijkste functie van suiker is het voeden van de gist. De gist zorgt ervoor dat het brood sneller rijst en het broodvolume toeneemt. Daarnaast zorgt suiker voor een mooie bruine korst. Ook kunnen suikers worden

toegevoegd voor de smaak van het brood. Vooral in kleinbrood is vaak een wat zoetere smaak gewenst.

IS BROOD EEN DIKMAKER?

Nee, brood op zich is geen dikmaker. Natuurlijk geldt voor alles, dat als je er te veel van eet dat je er dik van kunt worden. Maar, als je je houdt aan de aanbevolen hoeveelheden brood van het Voedingscentrum en je kiest de juiste hoeveelheid en het juiste soort beleg, dan word je van brood zeker niet dik!

IS ONTBIJT OVERSLAAN GOED VOOR DE LIJN?

Nee. Wie een gezond gewicht binnen bereik wil brengen, doet er juist goed aan om de dag te beginnen met een ontbijt. Het ontbijt brengt onze verbranding op gang. Brood is een heel waardevol ontbijt, want brood is een belangrijke leverancier van energie en onmisbare voedingsstoffen.

HOE KUN JE BROOD HET BEST BEWAREN?

Brood kan het best worden bewaard in een plastic zak, die

vervolgens wordt opgeborgen in een afgesloten broodtrommel. Hierdoor blijft het brood het langst zacht en mals. Wie houdt van brood met een krokante korst, bewaart brood bij voorkeur in een papieren broodzak. Het is belangrijk dat de broodtrommel schoon en fris is, dus zonder kruimels en condens. Brood kan ook prima in de vriezer bewaard worden, mits in een afgesloten plastic zak.

HOE LAAT BEGINNEN DE BAKKERS?

Onze bakkers werken dag en nacht door, zodat onze winkels 's morgens bij opening weer vol liggen met dagvers brood en banket. 's Nachts maken de bakkers al het verse brood, de verjaardagstaarten en de gebakjes. Overdag treffen ze voorbereidingen voor de volgende nacht.



WORDT AL JULLIE BROOD EN BANKET DAGVERS GEMAAKT?

Jazeker! Wat de bakkers 's nachts vers maken, wordt 's morgens vroeg door onze chauffeurs naar de winkels

gebracht. In de winkels wordt ook nog veel gebakken. Producten zoals gevulde koeken, saucijzenbroodjes, kaasstengels en croissants tref je daardoor de hele dag door vers gebakken aan.

WAT DOEN JULLIE MET HET BROOD EN GEBAK DAT OVERBLIJFT?

Elke dag gaan er pakketten overgebleven producten de winkel uit via Too Good To Go, een app tegen voedselverspilling. Een deel van het overgebleven brood gaat naar de voedselbank. Tot slot komt de boer het restant ophalen voor zijn dieren. Zo wordt er zo min mogelijk weggegooid en genieten er zoveel mogelijk mensen én dieren van ons lekkere brood en banket!



Meer informatie over o.a. broodsoorten, ingrediënten, allergieën vind je op onze website. Bron: brood.net en alle Meesterbakkerwinkels.



*‘Zodra de eerste
oliebollen in de
winkel liggen, neem
ik er vijf mee, want
ze zijn zo op.’*

De heer Bijl
is klant bij Meesterbakker
Voskamp Evertsenplein.

Klant

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Om half twee had ik een afspraak met de heer Bijl in de winkel op het Evertsenplein in Hellevoetsluis. Toen ik daar aankwam was de heer Bijl al aanwezig en zat hij met een bakkie koffie op mij te wachten. Hij is een man van de tijd: “Liever te vroeg, dan te laat”, zegt hij. Over tijd gesproken; de heer Bijl heeft al herinneringen aan de winkel van Voskamp van een hele tijd geleden. Hoewel hij is opgegroeid in Hoogvliet, kwam hij in de jaren zeventig veel in de Voorstraat in Spijkenisse, omdat zijn oom daar een groentewinkel had. Hij kwam daar toen ook op de markt, die vlak bij het huidige restaurant Ganzengors te vinden was. Er werd altijd wel wat te snoepen gehaald bij Voskamp. Vaak was dat een puddingbroodje. Voor zijn opa werd vloerbrood gekocht. In die tijd was dat niet gesneden en werden er door opa dikke boterhammen van gesneden, welke ruim werden belegd met roomboter en basterdsuiker. Net een gebakje... Na zijn huwelijk ging de heer Bijl in Hellevoetsluis wonen, waar hij bij de plaatselijke bakker zijn inkopen deed. Toen het Evertsenplein er eenmaal was, werden daar de boodschappen gehaald. Een groot voordeel van het boodschappen doen in Hellevoetsluis is het gratis parkeren. “Dat zou overal zo moeten zijn”, vindt hij.

**‘Het personeel is altijd
vriendelijk en nooit chagrijnig.’**

In 2006 werd de bakkerswinkel van Van Eeren overgenomen door Meesterbakker Voskamp en vanaf die tijd is de heer Bijl er vaste klant. Hij komt elke zaterdag op tijd in de winkel, zo rond 8.00/ 8.30 uur. Hij koopt graag het Duinen VolVezel. Voor zijn vrouw neemt hij melk wit mee en voor zijn kleinzoon witte puntjes. Hij koopt ook graag een ‘smulbol’. ‘Smoeltjes’ noemt hij ze. En de oliebolletjes vindt hij echt heerlijk. Zodra de eerste oliebollen in de winkel liggen neemt hij er vijf mee, “want ze zijn zo op.” Zijn vrouw heeft liever de oliebollen zonder vulling en hij vindt het jammer dat die er in het begin nog niet zijn. Ook de mini-oliebolletjes met kaneel vindt hij heerlijk. Hij oppert om een broodrecept te maken met kaneel erin. Voordat ik afscheid neem van de heer Bijl wil hij nog even kwijt dat het personeel altijd perfect is. “Altijd vriendelijk en nooit chagrijnig. ‘s Morgens vroeg al en dat geldt ook voor de winkel in de Struijtse Hoeck”, zegt hij. Hij wil dan ook graag met één van de winkeldames op de foto...

Dion en Gabriëlle

zijn klant bij Meesterbakker Voskamp De Loper.

*‘Ook burens en
kennissen zijn door
de Brooddag-reclame
vaste klant geworden.’*



Klant

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Een warm welkom viel mij ten deel bij het jonge gezin van Dion en Gabriëlle. Dion was al naar de bakker geweest en had behalve brood ook een boluscake meegenomen. Er werd mij een heerlijke cappuccino aangeboden met een ‘koekje van eigen deeg’. En dat smaakt altijd weer. Dion en Gabriëlle wonen niet ver van De Loper, een fantastisch winkelcentrum in Vlaardingen. In 2014 is de winkel, die toen door ons is overgenomen van bakker Hazenberg, volledig verbouwd. Op donderdag is het marktdag op De Loper én Brooddag bij Meesterbakker Voskamp. Dat wil zeggen dat bij de aankoop van twee hele broden het derde brood gratis is*. Toen Dion en Gabriëlle op zo’n drukke donderdag langs de winkel kwamen, besloten zij deze broodaanbieding mee te nemen. Sindsdien zijn zij vaste klant. En ook burens en kennissen uit de buurt zijn door de Brooddag-reclame over de streep getrokken en nu vaste klant.

De kinderen eten graag knipbruin en voor de andere twee broden wordt er lekker gevarieerd. Gabriëlle is fan van het desembrood. “We staan ook in de rij voor de oliebolletjes op oudejaarsdag, want het is toch het lekkerst als ze zo vers zijn. En op Koningsdag horen de oranje tompouces er ook echt bij. Verder vind ik de Surinaamse broodjes erg lekker”, zegt Dion. “De kinderen hebben weer een heel andere voorkeur. Zij lusten graag een roze koek.” De acties bij Meesterbakker Voskamp worden ook gewaardeerd; zoals de spaaractie met de kinderschortjes. De kinderen deden er graag aan mee en spelen nu ‘bakkertje’ met hun schort voor. Soms worden er muffins gebakken. Ook de actie Skate4Air wordt gewaardeerd, ook omdat de cake zo lekker is.

Gabriëlle wil ook nog even haar complimenten uitspreken voor de winkeldames. Ze zijn altijd vriendelijk en vrolijk. Ze hebben een leuk contact met de dames. Onlangs wilde Gabriëlle een brood meenemen met lekker veel zaden en pitten. Toen zei de verkoopster: “Zou je dat wel doen, dat vindt je man niet zo lekker.” En dat is inderdaad zo... Dus toen werd er een ander brood gekozen uit het ruime assortiment. Gabriëlle vroeg of het mogelijk is om bananenbrood te maken. Het leek haar een welkome aanvulling op ons assortiment. Haar buurvrouw bakt het soms en dan geniet ze mee van haar bakkunsten. Teruggekomen in de bakkerij heb ik het voorgelegd aan onze broodbakker Arnold Kabbedijk, dus wellicht krijgt dit een vervolg!

* M.u.v. desembrood

ons verhaal

1969

Bakker Kees Voskamp en zijn vrouw Truus nemen het bakkersbedrijf van J. de Bloeme in de Voorstraat over.



1978
De tweede winkel wordt geopend in de wijk Waterland.



1985



1990



1990-1997
Vestigingen in Poortugaal, Hellevoetsluis, Hoogvliet, Maaswijk, Oostvoorne en Rozenburg worden geopend.



1982

We verhuizen naar een nieuwe bakkerij aan de Elementenweg in Spijkenisse. Deze 'mooiste bakkerij van 't land' krijgt als bijnaam 'Het Broodkasteel'.



1997
De centrale bakkerij verhuist naar de Ohmweg in Spijkenisse.



Meerdere winkels in Spijkenisse en een winkel in Rockanje worden geopend.

2000



2005

Met de overname van 2 winkels in Brielle komt het aantal winkels op 15.



2010

We winnen voor het eerst de AD Oliebollentest. In 2015 en 2016 doen we dit nog eens dunnetjes over.



2014

Onze twee meest recente winkels in Vlaardingen worden geopend.



2019

Samen met onze 175 medewerkers en onze trouwe klantenkring vieren wij ons 50-jarig jubileum!

50 jaar Meesterbakker Voskamp

DE KRACHT VAN EEN familiebedrijf

50 jaar Meesterbakker Voskamp. Dat er in een halve eeuw veel verandert, staat natuurlijk buiten kijf. Van 1 naar 17 winkels, van 2 naar 175 medewerkers, van 'standaard brood en banket' naar een breed assortiment met broden, taarten en gebakjes die aansluiten bij trends in de markt en de wensen van vandaag.

Toch is er sinds de dag dat meneer en mevrouw Voskamp de deuren van hun eerste winkel in de Voorstraat in Spijkenisse openden, ook veel gelijk gebleven...

Kwaliteit voor alles

In 1969 waren meneer en mevrouw Voskamp het er al over eens: hun brood en banket moest van de beste kwaliteit zijn. Dagvers en gemaakt van goede, kwalitatieve ingrediënten. Vandaag de dag gelden deze eisen nog steeds in de bakkerij van Meesterbakker Voskamp. Ondanks de groei die het bedrijf heeft doorgemaakt, wordt nog altijd gewerkt met eersteklas grondstoffen zoals kwalitatief meel, echte roomboter, zuiver amandelspijs en vers fruit van de beste telers.

Ambachtelijke wijze

Net als destijds worden onze producten nog altijd op ambachtelijke wijze gemaakt. Neem nou onze stollen met Kerst en Pasen. Deze worden stuk voor stuk met de hand en met gebruik van een traditioneel rolstokje gevormd.

Een behoorlijke klus, maar je proeft zeker het verschil! Taarten en gebakjes worden met de hand gevormd, opgespoten en gedecoreerd. Zo krijgt elk product de aandacht die het verdient. Natuurlijk hebben er gaandeweg wel enkele automatiseringen plaatsgevonden in de bakkerij; deze automatiseringen zijn echter stuk voor stuk om arbo-technische redenen doorgevoerd.

Klant is koning

Al 50 jaar staat in onze winkels de klant centraal. Zo kun je in onze winkels niet alleen terecht voor heerlijk brood en banket, maar ook voor gewenste productinformatie of gewoon een gezellig praatje. Wij zijn dan ook enorm trots op ons winkelpersoneel, dat elke dag weer op een vriendelijke en professionele wijze onze trouwe klantenkring te woord staat.

Familiebedrijf

Met nog diverse 'Voskampers en aangetrouwde Voskampers' in dienst, is Meesterbakker Voskamp nog steeds een familiebedrijf pur sang. Sommigen zijn in vaste dienst, anderen springen graag bij wanneer nodig. En vooral in de drukke decembermaand is deze hulp meer dan welkom...

De toekomst tegemoet

Wat ons betreft is 50 jaar een mooi begin, maar is het einde van Meesterbakker Voskamp nog lang niet in zicht. Vol enthousiasme werken we aan plannen om mee te groeien met de wensen van onze klanten en de ontwikkelingen in de markt. We blijven vernieuwen op het gebied van producten, bedrijfsvoering en winkelinrichting. Uiteraard hopen we dat onze trouwe klantenkring met ons mee wil groeien en zich nog lang laat zien in onze gezellige winkels!



Dat wordt
smullen!

Kijk voor
dit lekkere
paprikahummus
recept op
pag. 30

Inspiratie

VAN MEESTERBAKKER VOSKAMP

Brood dat borrelt

Lekker borrelen ingewikkeld? De Meesterbakker helpt je een handje. Zet de drankjes koud, pak de glazen uit de kast en je bent al bijna klaar. Want onze bakkers bakken de lekkerste broden die heerlijk smaken bij de borrel. Snij ze in stukjes, serveer wat lekker beleg erbij en smullen maar!

Borrelen met brood in de basis

Brood kan dus een prima rol spelen bij de borrel. Bij de Meesterbakker hebben we ruime keus uit broden die daar heel geschikt voor zijn. Onze desembroden smaken bijvoorbeeld erg lekker met een beetje olie, boter of (zelfgemaakte) tapenade.

Andere broden dienen goed als basis voor heerlijke en verrassende borrelhapjes. En ken je ons Di Angelo brood al? Het zit vol heerlijke ingrediënten, zoals stukjes paprika, pompoenpitten, kaas en olijfolie. Onmisbaar bij een goede borrel!

MAKKELIJK DOEN?

Bestel je producten online!
Drankjes koud zetten,
smeersels maken en
borrelen maar!



MEER INSPIRATIE

Ideeën en tips voor een
gezellige en lekkere
borrel vind je op onze
Pinterestpagina.

pinterest.com/bakkervoskamp

Ga zelf aan de slag!

Bij de Meesterbakker zijn we gek op borrelen! We hebben dan ook lekkere recepten voor je verzameld. Kijk op onze website en probeer eens wat nieuws. Een lekkere spread met pittige paprikahummus, avocado met een beetje koriander of roomkaas met kruiden en bloemetjes. Maar ook lekkere hapjes zoals Spaanse broodtapas staan erbij.

voskamp.meesterbakker.nl

Ook lekker bij de borrel:

Meergranen kaas-vijgenbrood

Gevuld met kaas-blokjes, vijgen en grove mosterd. Nog lekkerder met een likje boter of een beetje vijgenjam.



Di Angelo brood

Met lekkere stukjes paprika, pompoenpitten, kaas en olijfolie.



Zwiebelbrood

Gevuld met gebakken uitjes en ingesmeerd met een mosterd-kruidenolie.



Uienkruier

Heerlijk bij de borrel, maar is ook een lekkere aanvulling bij de soep of barbecue.



Verkoopster

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Begin 1981 was er een vacature in de winkel. Destijds werkte Ellen de Keizer bij ons als verkoopster en zij had aan mevrouw Voskamp laten weten dat zij wel iemand wist die werk zocht. Dit betrof Janet Goedendorp. Toen Janet op een woensdag de winkel binnenkwam om boodschappen te doen, werd zij aangesproken met de vraag of ze 'even achter wilde komen'. In een kort gesprek werd Janet gevraagd of ze in de winkel wilde komen werken. Janet had daar wel oren naar. Ze kon de volgende dag beginnen. "Maar", zei Janet, "ik moet morgen naar de tandarts." "Dan kom je daarna", was de reactie van mevrouw Voskamp. En zo geschiedde. Janets ogen twinkelen als ze terugdenkt aan die tijd. Alles was anders. De bakkerij was direct achter de winkel. Er hoefden geen bestellijsten te worden gemaakt. De bakkers bepaalden 's nachts wat er gemaakt werd en het brood ging vanuit de oven direct het broodrek op. Het laatste brood kwam de oven uit als de winkel al open was. Soms was het nodig om nog brood bij te maken. Dat brood kwam dan pas in de middag uit de oven. Er was al wel een snijmachine in de winkel, maar het meeste brood ging ongesneden met de klant mee, verpakt in een stuk papier. Janet herinnert zich ook dat er klanten waren die dagelijks brood kwamen halen. Wat deze klanten meenamen werd op een briefje geschreven dat aan de muur hing bij de telefoon en één keer per week werd er door de klant betaald. Al gauw kwam er een 'moderne' kassa met zogenaamde plu-nummers. "Plu 432 was de krentenbol", weet Janet nog. Nog zo'n modern snufje uit die tijd was de digitale weegschaal. Deze weegschaal berekende ook de prijs van het gewogen artikel. Ook kwamen er nog vertegenwoordigers in de winkel. Zij kwamen beschuit, snoep en chocola verkopen. Klanten die Janet nooit zal vergeten zijn onder andere de dames Mak. Zij runden vele jaren een groentewinkel in de Voorstraat. De twee zussen kwamen vaak in de winkel. De oudste zus, Annetje, hield erg van chocola. Droste kattentongen en korenaren waren favoriet. En zo waren ook de dames Van de Berg trouwe Voskamp-klanten. Als jonge verkoopster deed Janet erg haar best om de klanten bij



Janet Goedendorp

de naam te noemen. Maar bij een van de dames Van de Berg ging Janet in de fout... Ze verwelkomde mevrouw Van de Berg met een vrolijk: "Goedemorgen mevrouw Koekenbakker..." Toen Janet begreep wat er fout ging, kreeg ze het schaamrood op haar kaken.

'Plu 432 was de krentenbol.'

Ook hebben we gesproken over allerlei producten van toen en nu. Het VTR (Volkoren Tarwe Rogge) is nu niet meer in het assortiment. "Ik weet nog waar het lag op het broodrek", zegt Janet. "Deens lux en milano's mogen wel weer in het assortiment; die waren zóóóóó lekker." Na jaren in de Voorstraat te hebben gewerkt kwam er een nieuwe uitdaging voor Janet. Ze ging werken in de winkel in de Struijtse Hoeck in Hellevoetsluis. Na de geboorte van haar eerste zoon ging ze het team in Rozenburg versterken en na een korte periode in de Nieuwstraat ging Janet in 2006 'tijdelijk' naar Hoogvliet. Maar Hoogvliet en Janet bleken een goede match en ze werkt er tot op de dag van vandaag. Janet geniet erg van het contact met de klanten en collega's. En ze vindt het werk gevarieerder geworden. Er wordt zelf afgebakken in de winkel en de bestellingen moeten ingebracht worden op de computer. Vooral administratief is er in de loop der jaren veel werk bijgekomen. Aan het eind van het gesprek nemen we afscheid en zegt ze op de valreep: "Oh ja, de feesten waren altijd erg leuk, zoals toen met Frans Bauer. Ik wist niet dat dat zo'n goede entertainer was."

Broodbakker

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Patrick Vreeven is al 13 jaar broodbakker bij Meesterbakker Voskamp. Na werktijd, om 11 uur 's ochtends, hebben we een gesprek over het bakkersleven. "Nou, daarin is heel veel veranderd", was zijn eerste reactie. Zijn opa was al bakker en opa sjouwde balen van 50 kg. "Dat is tegenwoordig wel anders. Het meeste bloem komt uit de silo en de baaltjes die er nog zijn wegen 20 of 25 kilo. Ook in onze bakkerij is in 13 jaar veel veranderd. Zo is er een laad- en lossysteem gekomen. Dit zijn machines die er voor zorgen dat er steeds minder getild hoeft te worden." Voordat Patrick bij Meesterbakker Voskamp kwam werken, heeft hij 17 jaar bij de Konmar gewerkt. Dat waren dagdiensten. Via via

hoorde hij dat Arnold (onze chef broodbakkerij) een broodbakker zocht. "Ik heb de telefoon gepakt en met Arnold een afspraak gemaakt. En toen moest er 's nachts gewerkt worden..." Patrick vertelt ook dat hij twee verschillende diensten heeft. De ene week werkt hij van 3.00 uur tot 11.00 uur in de ochtend en de andere week van 17.00 uur tot 1.00 uur 's nachts. Hij vindt dat wel prettig met de opvang voor zijn twee opgroeiende zoons van 10 en 12 jaar. In de ochtenddienst is zijn taak het draaien van degen, deze verwerken en bakken. Hij noemt een greep uit de producten die dan gemaakt worden. "Rozijnenbollen, broodjes, kampioentjes, maisbroodjes..." In de ochtenddienst werkt hij met veel collega's samen.

'In het bakkersleven is een hoop veranderd.'

In de avonddienst ziet zijn taak er heel anders uit. "Alle soorten grootbrood moeten dan gemaakt worden. Een andere collega draait het deeg. Ik zorg er dan voor dat het brood vanuit de bollenkast in de blikken terecht komt. Ik heb het brood dan al gedecoreerd. Via de rijskast gaat het brood daarna de oven in." Patrick vertelt dat hij ook inzetbaar is bij andere afdelingen, zoals bij banket. Bijvoorbeeld voor Koningsdag. Dan moeten er extra veel tompouces gemaakt worden en dan draagt hij graag zijn steentje bij. Hetzelfde geldt voor de oliebolletjes. In de oliebollentijd voelt hij een enorme eenheid onder alle medewerkers. Ook worden er dan extra mensen ingezet. Zo werkte de tweelingbroer van Patrick een aantal jaren mee met het bakken van de oliebolletjes. Ze lijken sprekend op elkaar en dat gaf wel wat hilariteit. Afgelopen jaar kwam er een neef van Patrick meewerken. Hij had de verhalen van zijn neven gehoord en wilde het ook wel eens meemaken. En ook al is Patrick broodbakker en maakt hij allerhande soorten brood, hij neemt het liefst vier witte boterhammen mee naar zijn werk. Verder vindt hij van de producten die hij zelf maakt de oliebol het lekkerst. "En het Di Angelo brood... Dat ruikt zo lekker als het uit de oven komt." Van de banketproducten is het saucijzenbroodje zijn favoriet.



Patrick Vreeven

Weetjes VAN DE MEESTERBAKKER

Per persoon eten we in Nederland ongeveer
49 kilogram brood per jaar.

**Onze klanten eten het meest
Polderbrood.**

Om al het brood en banket te
kunnen bakken hebben we
7 ovens in de bakkerij.

Vanaf het deeg kneden tot het moment dat het brood
uit de oven komt zijn we bijna 4 uur verder.

Daarom moeten de bakkers vroeg opstaan.

In de bakkerij gebruiken we 25 verschillende soorten
bloem en meel van tarwe, rogge en spelt.

Een basisopleiding tot bakker duurt 4 jaar.

Er werken 8 mensen op kantoor,
15 als banketbakker, 18 als broodbakker en
4 als chauffeur om onze winkels
te kunnen bevoorraden.

Ons brood wordt 4x per jaar gecontroleerd op kwaliteit
en wettelijke bepalingen door het Nederlands Bakkerij Centrum.

In Azië, Zuid Amerika en grote delen van Afrika
eten de mensen (bijna) geen brood.

**Een broodje kaas wordt nog steeds het
meest gegeten tijdens de lunch.**

De 3 T's zijn een begrip in de bakkerij: Temperatuur, Tijd en Toewijding. Het deeg moet 26-28 graden zijn
anders doet de gist haar werk niet goed. Ook de bakkerij moet warm zijn. Anders koelt het deeg af.

De lange rijstijd is van belang voor ontwikkeling van smaak, aroma en een luchtig eindresultaat.
Toewijding en passie zijn nodig om iedere dag een topproduct te maken.

125 winkeldames en -heren verkopen
onze producten in onze 17 winkels.

Het lekkerste middelpunt
**van je
dag**

Leuke ideeën
voor de lunch
vind je op
pag. 42

Smeer de hummus op een knapperige desembol, of kies je eigen favoriet!

Kikkererwten bevatten veel eiwit en ijzer en zijn daarom een goede vleesvervanger.

Pittige paprikahummus

Heerlijk bij de borrel!

Recept

VAN MEESTERBAKKER VOSKAMP

Meer lekkere recepten vind je op onze website!

Pittige paprikahummus

Brood met een lekkere kruidenboter of tapenade smaakt natuurlijk heerlijk bij de borrel, maar verras je borrelbezoek eens met deze zelfgemaakte pittige paprikahummus! Het smaakt heerlijk en ziet er prachtig uit op de borreltafel.

INGREDIËNTEN

Brood naar keuze
1 pot kikkererwten
1 rode puntpaprika
50 ml olijfolie
1,5 el sesampasta (tahin)
1 limoen
1 el tabasco
1 tl chilipoeder
1 tl cayennepeper
1 tl komijn
Verse koriander (of peterselie)

BEREIDING

Snij de paprika in kwarten, verwijder de zaadjes en grill de buitenkant zo'n 5 minuten en de binnenkant zo'n 3 minuten. Doe de paprika's (warm!) in een plastic zakje, sluit het zakje af en laat dit zo 15 minuten liggen. Spoel ondertussen de kikkererwten af onder de kraan en doe deze in de keukenmachine. Doe de paprika erbij; verwijder eerst nog eventuele zwarte plekkjes van het roosteren. Voeg nu de olijfolie, sesampasta, tabasco, het sap van de limoen, chilipoeder, cayennepeper, komijn en de koriander toe en mix er een gladde hummus van. Blijft de hummus te droog, voeg dan nog wat olijfolie en limoensap toe. Maak de hummus zo pittig als je zelf wilt door eventueel nog wat extra peper toe te voegen. Serveer met het brood.

Lekker op een desembol. Houd je meer van een stevig brood? Kies dan bijvoorbeeld een waldkornbroodje of meergranenbrood.

Dit recept is ontwikkeld door Mind Your Feed. Voor meer lekkers kijk je op www.mindyourfeed.nl



‘Als ze aan het afbakken zijn ruikt het zo lekker in de winkel.’

Erica Verheij
is klant bij Meesterbakker Voskamp Rockanje.

Klant

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Erica is moeder van twee jongvolwassen dochters. Toen de oudste dochter nog klein was en net mee kon op de fiets, was een ritje naar de bakker een leuk doel. Vanaf die tijd is ze vaste klant van Meesterbakker Voskamp in Rockanje. Vroeger maakte ze wel eens gebruik van de Brooddag-reclame, maar nu niet meer. Het omegabrood is momenteel haar favoriet. Ze neemt ook graag kaasstengels mee, “want die zijn erg lekker en..... ze zijn maar twee punten bij de Weight Watchers.”

Op vrijdag gaat Erica voor het werk nog even langs bij onze winkel om crèmehoorntjes te halen. Ze neemt dan tien mokka- en tien vanillehoortjes. Daar maakt ze haar collega's blij mee. Ook de boluscake is favoriet op haar werk. “Het gebeurt regelmatig dat ik drie boluscakes meeneem op bestelling van mijn collega's.”

Erica neemt ook graag kaasstengels mee, “Want die zijn erg lekker en..... ze zijn maar twee punten bij de Weight Watchers”.

Maar ook voor haar dochters neemt ze wel eens iets lekkers mee. Ze worden dan verwend met een appelflap of ham-kaascroissant. Zelf kan ze erg genieten van een tompouce: “ouderwets en lekker”, zegt ze.

Erica komt graag bij ons in de winkel, omdat het assortiment compleet is. “Er is altijd wel iets lekkers. En wat ook erg belangrijk is, is dat de meiden in de winkel erg aardig zijn. Als ze aan het afbakken zijn ruikt het zo lekker in de winkel. Daar word je blij van als je binnenstapt”, besluit Erica.

Ilona Schapers

is klant bij Meesterbakker Voskamp Reede.

‘Verkoopsters Naphtali en Evelien zijn echte toppertjes.’



Klant

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Toen ik Ilona opbelde om een afspraak te maken voor een gesprekje, werd ik spontaan uitgenodigd om dat bij haar thuis te doen. Ik was nog maar net binnen bij Ilona of ze vertelt al enthousiast dat de winkel van Meesterbakker Voskamp op de Reede echt een gezellige bakkerswinkel is. Ze komt er dagelijks en wordt er vaak geholpen door de vaste verkoopsters Naphtali en Evelien. “Dat zijn echte toppertjes”, waren de woorden van Ilona. Ilona komt niet alleen naar de winkel, maar is altijd samen met haar hond Diva. Diva blijft dan braaf buiten bij de deur zitten. Ze krijgt altijd een paar broodkorstjes, die ze met smaak verorbert. Tijdens de zondagse wandeling wordt Diva verwend met een eierkoek. Dat Diva een echte ‘bakkershond’ is, blijkt wel uit het feit dat ze ook braaf bij de deur van onze winkel blijft zitten als Ilona even een boodschap doet in een andere winkel.

‘Diva krijgt altijd een paar broodkorstjes, die ze met smaak verorbert.’

Ilona is klant geworden bij Meesterbakker Voskamp toen onze eerste winkel in Brielle aan de Voorstraat open ging. Toen er een Voskamp-winkel in de Reede kwam, werd dat de vaste winkel van Ilona, omdat ze daar vlakbij woont. Ze haalt daar elke vrijdag tompouces en voor haar man Rob koopt ze Duinen DubbelDonker. Voor ome Lies haalt ze Zonnebloemakker; dit vindt Ilona zelf ook heel lekker, evenals Wit Luxe Sesam. Een meestertje vindt ze heel lekker met kaas en een kaasstengel is ook niet te versmaden. “Met de Sint koop ik vaak speculaastaartjes. Mmmmm..... En met Oud en Nieuw de oliebolletjes en appelbeignets”, vervolgt Ilona de opsomming van haar favoriete producten. “Maar”, zegt ze, “de kokosmakronen zijn het allerallerlekkerst.” Ze koopt ze niet vaak, omdat ze dan het hele pakje in een keer leeg eet. Bij het afscheid spreken we af om op een later moment nog een foto te maken. Natuurlijk met Diva erbij...



Een etagère
maak je net zo
makkelijk zelf.
Kijk op onze
Pinterest-
pagina!

Uren bijkletsen en

theeleuten



MAKKELIJK DOEN?

Bestel je producten online!
Tafel dekken, thee zetten
en genieten.

Zoet en hartig, het mag allemaal bij een high tea

De hapjes die je bij een high tea
serveert mogen zoet én hartig
zijn. Je kunt eindeloos variëren
en de Meesterbakker helpt je
een handje daarbij. Want bij
ons kun je terecht voor heel
veel lekkers: taart, cake, lekkere
gebakjes, koekjes, broodjes
en snacks. Is jouw favoriet de
tompouce? Dan kun je die ook
doormidden snijden!

Inspiratie

VAN MEESTERBAKKER VOSKAMP

High tea

Uitgebreid theedrinken, met heel veel lekkere hapjes, dat verstaan wij
onder high tea. Van oorsprong is het een arbeidersmaaltijd die rond 18.00 uur
genuttigd werd aan de gewone (hoge) tafel. Vandaar ook de naam 'high tea'.

Dit in tegenstelling tot 'the afternoon tea' die aan de (lage) salontafel
gedronken wordt. Maar wat je ook kiest, met ons ruime assortiment zoete
en hartige producten, serveer jij je 'tea' in een handomdraai.

MEER INSPIRATIE

Inspiratie voor mooi gedekte
tafels en lekkere gerechtjes vind
je op onze Pinterestpagina.
pinterest.com/bakkervoskamp

Ga zelf aan de slag!

Je kunt je creativiteit volop
kwijt bij het maken van
de lekkerste broodjes en
sandwiches. Hiervoor bieden wij
natuurlijk de lekkerste broden
als basis. Op onze website
vind je inspiratie voor een
mooi gedekte tafel en lekkere
recepten. Wat dacht je van
suikerbrood met limoncello-
crème en verse aardbeien,
brood-kaasmuffins of
Spaanse broodtapas?

voskamp.meesterbakker.nl

Ook lekker bij een high tea:

Spijsetitfours

Ze fleuren de hightea-
tafel extra op én smaken
heerlijk! In elk gebakje zit
een lekkere verrassing...

Petitfours

Luchtige cake met heerlijke
maracuja-bavaroise.
Bovenop een dun laagje
marsepein gedoopt in fondant.

Mini-sandwiches

Kleine sandwiches zien er
extra leuk uit als je diverse
broodsoorten met elkaar
combineert.

Borrelsaaijzen

Gevuld met heerlijk gekruid
gehakt en met verschillende
toppings: met kaas,
met sesamzaad,
met maanzaad
of naturel.



banketbakker

VS

broodbakker

WAT ZIJN DE VERSCHILLEN?



Uitgelegd DOOR MEESTERBAKKER VOSKAMP

De verschillen tussen banketbakker en broodbakker zijn groot. Het zijn eigenlijk twee verschillende werelden. Wat zou jij kiezen?

koel VS
warm

Banketbakker De banketbakkerij is koel, geklimatiseerd met airco's. Dit omdat er met bijvoorbeeld slagroom en andere bederfelijke producten gewerkt wordt.

Broodbakker In de bakkerij zijn de ruimtes van brood en banket fysiek gescheiden. De deegmakerij moet goed op temperatuur en een beetje vochtig zijn om het deeg te laten rijzen. De ovens, die meestal in een aparte ruimte staan, geven ook veel warmte af.

dag VS
nacht

Banketbakker Banketbakkers kunnen overdag de producten, zoals bijvoorbeeld soezen voorbereiden en deze 's morgens vroeg verder afwerken.

Broodbakker Het proces van deeg kneden tot het moment dat het brood uit de oven komt duurt bijna vier uur. Daarom zijn broodbakkers 'nachtdieren'.

spuitzak VS
rijkskast

Banketbakker De banketbakker maakt beslagen voor cake en werkt met gele room, chocolade, slagroom, vruchten etc. Het gereedschap bestaat hoofdzakelijk uit mixers, spuitzakken en messen. Hij of zij is altijd creatief bezig. Naast gebak en taarten is er een aparte afdeling voor bladerdeegproducten zoals appelflappen. Maar ook cake en koekjes. Dat maakt het banketbakken heel veelzijdig.

Broodbakker De broodbakker werkt met gist en altijd in een warme omgeving. Hij of zij werkt met kneders, weegschalen, deegstekers, rijkskasten en natuurlijk de ovens. Broodbakkers praten vol passie over volume, korstkleur, bakaard, malsheid, smaak en aroma van het brood. Elke dag weer.

Kort samengevat:

Een broodbakker werkt voornamelijk 's nachts in een warme omgeving en gebruikt gist om de producten luchtig te krijgen.

Een banketbakker maakt de producten luchtig met eieren en bakpoeder en werkt vaak 's morgens vroeg in een koele ruimte.

Wil je bakker worden?

Er zijn verschillende leuke (v)mbo-opleidingen te volgen hiervoor:

Direct na de basisschool kun je naar **vmbo-horeca, bakkerij en recreatie** waar je in het vierde leerjaar kiest voor bakkerij.

Meer informatie:
www.vatel.nl (Den Haag)
www.hvsnr.nl (Rotterdam)

Heb je een vmbo-diploma, dan kun je verder bij de verschillende **ROC's** (regionale opleiding centra) om uitvoerend bakker (niveau 2) of zelfstandig werkend bakker (niveau 3) te worden. Je kunt daarna nog verder voor patissier (niveau 3) of leidinggevende (niveau 4). De opleidingen zijn in bbl* en in bol** te volgen.

Meer informatie:
www.mborijland.nl (Leiden-Gouda)
www.zadkine.nl (Rotterdam e.o.)
www.albeda.nl (Rotterdam e.o.)

Vakschool Wageningen

Hier leer je behalve voor bakker ook voor ondernemer of leidinggevende. Het is een bol-opleiding van 3 jaar op mbo-niveau 4. Je hebt dus een mavo- of vmbo-diploma nodig om toegelaten te worden.

Meer informatie: www.rijnissel.nl

Als bakker kun je, als je wilt, je leven lang blijven leren. Nieuwe technieken, extra vaardigheden. Je leert ze via **Nederlandse Bakkerij Academie of Bakery Institute**.

* Beroeps Begeleidende Leerweg
Dit is een combinatie van werken en leren, waarbij je in dienst bent van een erkend leerbedrijf en één dag in de week naar school gaat. ** Beroeps Opleidende Leerweg
Het grootste gedeelte van de opleiding ben je op school, maar je loopt ook af en toe stage.



*‘Als hij gaat vissen
haal ik speciaal
twee Voskampjes
voor hem...’*

Familie Vermeulen
is klant bij Meesterbakker
Voskamp Oostvoorne.

Klant

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Onze winkel in Oostvoorne is in de zomer wat drukker, vanwege de toeristen die dan graag in Oostvoorne vertoeven. Op camping 't Kruiningergors verblijven in de zomer vele gasten; waarvan sommigen er wel maanden achtereen verblijven. Zo ook mevrouw Ria Vermeulen en haar man. Ze doen dat al sinds jaar en dag en haar man zelfs al sinds zijn prille jeugd. Hij was een jaar of zeven toen hij met zijn ouders voor het eerst naar Oostvoorne ging. Hij zegt dan ook: "Ik heb hier net zo goed mijn 'roots' als op Rotterdam Zuid." Ook Ria is een echte "Zuiderling". Ik was voor dit gesprek door Ria uitgenodigd om naar 't Kruiningergors te komen en terwijl Ria voor de koffie zorgde, vertelde haar man dat Ria vroeger jaren bij de bakker heeft gewerkt. "Dat was bij bakker Fred v.d. Ende", vulde Ria later aan. Ze heeft daar met veel plezier gewerkt en de liefde voor het vak is altijd gebleven. Ze vond het bijvoorbeeld erg leuk om met Pasen paaseieren te versieren met strikken en linten. Ik herken mezelf daar ook in, omdat ik dat ook jarenlang met veel plezier gedaan heb.

Wat Ria ook belangrijk vindt, is het gezellige contact met de verkoopsters. Als ze na een half jaar weer naar Oostvoorne komt is daar altijd weer de herkenning en, als er de tijd voor is, een kletspraatje. Die herkenning ervaart ze ook andersom, want ze woont momenteel in Portland en daar is ze vaste klant bij (collega-)Meesterbakker Uljee. Ze peinst er niet over om haar brood ergens anders te kopen dan bij een echte warme bakker. "Dat proef je", zegt ze. Ze koopt graag verschillende soorten brood, want ze houdt van variatie. Voor haar man neemt ze fijn volkoren mee. En als hij gaat vissen haalt ze speciaal voor hem twee 'Voskampjes' (een bolusbroodje gevuld met Zwitserse room). Verder zijn Bossche bollen (in onze winkel wordt dat een moorkop), tompouces en roze koeken favoriet bij meneer Vermeulen. Afgelopen Koningsdag is Ria nog met haar scootmobiel naar de winkel gereden om oranje tompouces te halen. En ze was niet de enige klant... "Wat stonden er veel tompouces in de vitrines", zei ze met ontzag. Ook is ze op oudejaarsdag op de scootmobiel van Portland naar onze winkel in Hoogvliet gereden voor de lekkerste oliebol van dat jaar. Er stond een hele lange rij, "maar dat gaf niet, want ik zat prima in mijn scootmobiel", zegt ze lachend. Het was een gezellig gesprek en misschien komen we elkaar nog eens tegen als Ria samen met haar vriendin op de scootmobiel op pad gaat om in Oostvoorne of Rockanje een broodje te halen.

Patrick Hilliman

is klant bij Meesterbakker Voskamp Hoogvliet.

*‘Speltbrood...
Vers, gezond
en lekker!’*



Klant

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

De winkeldames van Hoogvliet hebben Patrick gevraagd deel te nemen aan dit gesprek voor ons jubileummagazine. En zo maakte ik kennis met Patrick en zijn zoontje Amar'e. Amar'e is een schat van een mannetje, die tijdens ons gesprek op schoot zat bij zijn vader. Toen ik hoorde dat hij regelmatig meeding naar de bakker, en dan vaak een kaasstengel kreeg, heb ik een kaasstengel uit de winkel gehaald en aan hem gegeven. En daar maak je altijd vriendjes mee! Al snel in het gesprek begreep ik dat Patrick wel een beetje een bijzondere klant is. Hij is namelijk jarenlang professioneel basketbalspeler geweest. Hij is geboren en getogen op St. Maarten, maar al op jonge leeftijd naar Amerika vertrokken om daar op niveau te kunnen basketballen. Op 23-jarige leeftijd ging hij naar Spanje om daar een professionele carrière te beginnen. En het is slechts 10 jaar geleden dat hij naar Nederland kwam. Ook vanwege zijn basketbalcarrière. Hij speelde o.a. in Rotterdam en Leiden. Daarbij kwam hij ook jarenlang uit voor het Nederlands Nationaal Basketbalteam. Kortom; een topatleet met een prachtige sportcarrière.

**Zijn keuze voor zoete lekkernijen
is bescheiden. "Af en toe een
tompouce of een koffiebroodje".**

Sinds een jaar is hij gestopt met zijn professionele basketbalcarrière. Hij heeft het naar zijn zin in Nederland, hoewel hij nog graag op vakantie gaat naar St. Maarten en het klimaat van daar ook wel enigszins mist. Ik vind het leuk om te horen dat hij al 8 jaar klant is bij Meesterbakker Voskamp in Hoogvliet. Sportmensen zijn altijd bewust bezig met hun voeding. Waar zijn vrouw en kinderen kiezen voor Hoogwit- en Hoogbruin-brood, kiest hij zelf voor Duinen VolVezel. En speltbrood is ook een favoriet. "Vers, gezond en lekker", zegt Patrick. Zijn keuze voor zoete lekkernijen is bescheiden. "Af en toe een tompouce of een koffiebroodje." Zijn oudste zoon houdt wel van zoetigheid, bijvoorbeeld een roze koek. Dat lust Amar'e ook wel, maar dat is natuurlijk geen dagelijkse kost. Patrick doet regelmatig de boodschappen, al dan niet met de kinderen, maar wisselt dit af met zijn vrouw. Na ons leuke gesprek begrijp ik des te meer dat de familie Hilliman graag geziene klanten zijn bij onze winkeldames.



Het leukste kinderfeestje

vier je bij Meesterbakker Voskamp!



Op zoek naar een leuke, originele invulling van een kinderfeestje? Waar kinderen nog lang over zullen napraten? Kom naar de bakker! Want zeg nou zelf... welk kind houdt niet van koekjes bakken, taartjes maken en muffins versieren? En waar kun je dat beter doen dan bij de ambachtelijke bakker?

Lees alles over de mogelijkheden op onze website of vraag ernaar in de winkel.

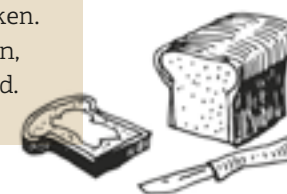
Tips

VAN MEESTERBAKKER

PETER VAN DER WAAL

AFBAKBROOD

We verkopen een gedeelte van ons assortiment ook half gebakken. Door het zelf thuis af te bakken, heb je altijd krakend vers brood.



Koolhydraten

Wij verkopen ook brood en broodjes waarbij gelet is op de hoeveelheid koolhydraten. Vraag in onze winkels om advies.

Taart snijden

Taart snijden moeilijk? Maak eerst je mes nat in warm water. Dat snijdt een stuk makkelijker.

Brood over?

Dat hoeft je niet weg te gooien! In een handomdraai maak je er broodcroutons van! Lekker bij de soep, salade of borrel.

Optimaal crèmegebak

Haal je crèmegebak (geen slagroom) een half uurtje voor het eten uit de koelkast. Hierdoor is de smaak optimaal en eet het makkelijker.

BROODJES SNIJDEN

Broodjes snij je het beste met een goed broodmes. Laat het mes hierbij het werk doen. Dan blijft de binnenkant lekker luchtig.

Stokbrood

Voor een lekker knapperig korstje kun je stokbrood eerst nog even opwarmen in een voorverwarme oven van 200 graden. Snij er daarna schuine plakken van, voor meer plaats voor lekker beleg.

BROOD BEWAREN

Bewaar brood en broodjes niet in de koelkast. Door de lage temperatuur droogt het uit.

Warme zaden

Broden waarin zaden verwerkt zijn, smaken extra lekker wanneer de zaden warm zijn. Maak dus eens een tosti met één van onze zadenbroden. Succes gegarandeerd!



Recepten

VAN DE MEESTERBAKKER

Lekker lollige lunch

Wat zullen we eens gaan maken? Pizza-lachebekjes, lunchstokjes of krabcroissantjes? Het maakt allemaal niet zoveel uit, want het is juist zo leuk omdat je het samen doet. En het samen opeten is natuurlijk helemaal heerlijk!

Broodje jam, broodje kaas... Maar wat dacht je van een zelfgemaakt pizzabroodje? We gebruikten hiervoor ciabatta-broodjes. Lekker, makkelijk en ze laten zich goed omtoveren tot de leukste lachebekjes. Als dat geen leuke lunch is!

Pizza-lachebekjes van ciabatta's

Dit heb je nodig:

4 ciabatta's
150 ml tomatensaus/passata
1 kleine rode ui
1 gele paprika
5 champignons
8 bolletjes mini-mozzarella
8 plakjes salami
peper
zout
2 tl oregano
paar blaadjes verse basilicum

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij de ciabatta's over de lengte doormidden, zodat je een boven- en onderkant van het broodje hebt. Snij van de bovenkant eventueel nog een klein reepje af zodat het broodje goed stevig blijft liggen. Meng de tomatensaus met de oregano en voeg naar smaak wat peper en zout toe. Schil de ui en snij in dunne ringen. Borstel de champignons schoon en snij in fijne plakjes. Snij de paprika in reepjes. Smeer over elke bodem van de broodjes een laag tomatensaus en beleg met ui, champignons, paprika, plakje salami en halve bolletjes mozzarella. De pizzabroodjes mogen nu op de bakplaat met bakpapier. 10 minuten de voorverwarmde oven in en smullen maar!

Meer lollige recepten vind je op onze website!

Duik mee in dit avontuur onder zee. Van een croissantje maak je heel makkelijk een krab of een kreeft. Veel heb je niet nodig, alleen een beetje fantasie!



Dit heb je nodig:

2 croissants
6 worteltjes
1 grote aardbei
2 Babybel kaasjes
2 knakworstjes
1 hard gekookt ei
oogprikkertjes (of 2 cocktailprikkertjes met dunne plakjes olijf)

Zo maak je het:

Om de krab te maken begin je met het doormidden snijden van de aardbei. Snij er een klein hoekje uit, zodat het net scharen lijken. Leg het croissantje op een mooi bord en leg de scharen op hun plaats. De worteltjes worden de pootjes. Gebruik de oogprikkertjes om de krab een gezichtje te geven. Heb je geen oogprikkertjes? Geen nood! Met 2 cocktailprikkertjes en een smal reepje olijf maak je zelf oogjes! Voor de kreeft snij je de croissant doormidden. Ook de knakworstjes snij je (in de lengte) doormidden. Leg deze voor de croissant als de pootjes. Uit de Babybel kaasjes snij je weer kleine hoekjes zodat het de scharen worden. Als laatste 2 dunne plakjes ei als ogen. Met kleine stukjes olijf of peperkorreltjes geef je de kreeft pupillen.

Krab- en kreeft-croissants



Dit heb je nodig:

brood naar keuze
komkommer
cherrytomaatjes
paprika
bolletjes mini-mozzarella
veldsla
salamiworst

Zo maak je het:

Was de komkommer, paprika en de tomaatjes. Snij de komkommer in plakjes van ongeveer 1 cm. De paprika mag in blokjes. Snij de boterhammen in vierkantjes of steek ze uit met een leuke figuuruitsteker. Prik aan de stokjes achtereenvolgens een stukje komkommer, een stukje brood, een tomaatje, een stukje brood, een stukje paprika, een stukje brood, een bolletje mozzarella, een stukje brood, een blaadje sla en een plakje worst. Of maak de combinaties die jij het lekkerst vindt!

Lunch op een stokje

De uitdrukking 'alle gekheid op een stokje' krijgt wat ons betreft een nieuwe betekenis met dit recept. Want wat ziet dit er vrolijk uit. Succes gegarandeerd!





*'Ik ben groot-
gebracht met brood
van Voskamp.'*

Ralph Ahsman

is klant bij Meesterbakker Voskamp Rhoon.

Klant

BIJ MEESTERBAKKER VOSKAMP

Door Marianne Weeda-Voskamp

Na weer eens in de file gestaan te hebben voor de Spijkenisserbrug, kom ik enigszins te laat in onze winkel in Rhoon. Daar was Ralph al gearriveerd. Hij is eerstejaars student Bedrijfskunde en grootgebracht met brood van Voskamp. Een van onze verkoopsters herinnert zich nog, dat hij als klein ventje meekwam naar de winkel om brood te halen. Zelf herinnert hij zich nog, dat hij als kleine jongen een verjaardagstaart mocht kiezen uit het taartenboek. En zoals vele jongens dat doen, koos hij een keer voor een Feijenoordtaart. Een taart hoort natuurlijk bij speciale gelegenheden!

*‘Voskamp onderscheidt
zich op het gebied van
kwaliteit en versheid.’*

Tegenwoordig komt hij vrijwel dagelijks in de winkel om kaiserbroodjes te halen. Alleen op zondag niet, want tja dan zijn we gesloten. Dan moet hij het dus doen met brood van zaterdag. Ralph is echt liefhebber van lekker vers brood. Wat hem betreft mogen we daarom ook op zondag onze winkels openen. In deze maatschappij krijgen we steeds meer een 24-uurs-economie, dus ik sluit niet uit dat het een keer gaat gebeuren... Maar voorlopig is het nog niet zover. Volgens Ralph hebben we bestaansrecht, omdat we ons onderscheiden op het gebied van kwaliteit en versheid. En dat moeten we blijven doen om te concurreren met de supermarkt. Want ja, de Nederlander is prijsbewust. Naast de kaiserbroodjes neemt Ralph ook graag een ham-kaascroissant of een kaasstengel mee, wat hij na een paar maanden afwisselt met bijvoorbeeld een donut. De kaiserbroodjes blijven echter dagelijkse kost. Als ik vraag naar zijn favoriete banketproducten kiest hij voor de tompouce en de roze koek. Niet voor niets dus ‘de hardlopers’ in ons assortiment. “En ik ben dol op speculaas”, zegt hij. Binnenkort wil Ralph op kamers gaan wonen en moeten wij hem dus gaan missen als dagelijkse klant in onze winkel in Rhoon. Maar hij is zeker van plan om in het weekend weer kaiserbroodjes te komen halen. Moeten we dan toch maar op zondag open gaan?

woordzoeker

Oplossing:

T I J G E R B O L L E T J E

doolhof

8	7	6	4	9	3	2	5	1
3	4	5	7	1	2	9	6	8
2	9	1	5	6	8	4	7	3
9	8	2	1	3	5	7	4	6
7	5	4	8	2	6	3	1	9
1	6	3	9	4	7	8	2	5
4	1	7	3	5	9	6	8	2
6	3	8	2	7	1	5	9	4
5	2	9	6	8	4	1	3	7

sudoku

Gemaakt
met 100%
roomboter.
Mmm...
lekker!

Dit is een uitgave van de Meesterbakker Voskamp.
Met dank aan iedereen die heeft meegewerkt aan deze uitgave.

Vormgeving: De Marktvormers
Fotografie interviews: Dick van der Veer
Drukker: Albe de Coker nv - Antwerpen

Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd, door middel van druk,
fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere
wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van de Meesterbakker.

Meer informatie: www.meesterbakker.nl

Bedankt!

NAMENS ALLE MEDEWERKERS VAN MEESTERBAKKER VOSKAMP

Wij hebben ons 50-jarig jubileum vooral te danken aan onze enthousiaste en betrokken klanten. Wij hopen jullie nog lang in onze winkels te mogen verwelkomen.

