

De tijd vliegt! Ja, dat kunnen wij beamen. Al meer 14 jaar geleden belanden wij in Houten.

Door het overnemen van Bom, De Echte Bakker ging voor ons een grote mens in vervulling. Een erg drukke en spannende tijd volgde. Het leiden van een eigen bedrijf is zeker niet altijd even gemakkelijk, maar geeft enorm veel voldoening. Zeker als steeds meer mensen laten weten dat ze jouw brood- en banket specialiteiten de lekkerste van Houten vinden. Het is altijd onze kracht geweest, te werken met de allerbeste grondstoffen en de meest enthousiaste bakkers en winkeldames. Uiteindelijk zijn we hiermee zelfs 7 keer "Beste Echte Bakker van de afdeling Utrecht" gemorden.

Maar na deze succesvolle jaren staan onze opvolgers nu te trappelen, zoals wij dat toen ook deden. Wij nemen nu met gemengde gevoelens afscheid. We zullen de vele contacten met alle gezellige klanten enorm missen. Tegelijkertijd kijken we uit naar de volgende uitdaging die ons te wachten staat.

Maar het is ook een afscheid dat we vol vertrouwen nemen. Alle medewerkers die zich al zo'n lange tijd, dagelijks inzetten voor de allerbeste producten en service, blijven dit doen. Michel en Sonja blijven dezelfde grondstoffen gebruiken, met dezelfde recepten en gebakken in dezelfde oven. Kwaliteit gegarandeerd!

U, als klant, willen we graag bedanken voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft. Al uw leuke bezoeken en gezellige praatjes. Wij kijken er met plezier op terug.

Bedankt voor alles!

Marcel en Anja van Schalkwijk.



Marcel en Anja

Openingskrant

Van 14 jaar Van Schalkwijk, naar Michel, De Echte Bakker

Het was 2002 toen een lang gekoesterde wens van Marcel van Schalkwijk uit kwam: samen met zijn vrouw Anja nam hij Bom, De Echte Bakker over. Veertien jaar lang werd er met hart en ziel gewerkt aan dit mooie bedrijf. Maar met de tijd veranderen ook dromen en passies. Marcel begon aan een opleiding tot makelaar en besloot dat hier zijn toekomst lag. Inmiddels is Makelaardij IJsselstein een feit.

Niet lang nadat Marcel de bakkerij overnam, kwam Michel van Dommelen in dienst. Als jonge ambitieuze bakker wist Michel precies wat hij wilde: een eigen bakkerij. Niet zo gek ook, want dit zit al vanaf jongs af aan in de familie. Zowel zijn opa en oma als zijn ouders hadden een eigen bakkerij.

Als jonkie van 21 kwam Michel voor Van Schalkwijk, De Echte Bakker te werken. Krap twee jaar later werd hij benoemd tot leidinggevende. Een spannende tijd brak aan: de bakkerij was net verbouwd, de vaste bakkers maakten plaats voor Sonja Onink en Martin van Holland, het team moest helemaal opnieuw opgebouwd worden.

Gelukkig ging dit super! Het team kon het goed met elkaar vinden en werkte keihard. Met resultaat: de bakkerij werd Beste Echte Bakker van de regio Utrecht. En niet alleen met de bakkerij ging het goed. Achter de schermen bloeide een liefde op: Michel en Sonja werden verliefd en kregen een relatie. In 2013 volgde zelfs een huwelijk! Niet alleen een team in de bakkerij, maar ook daarbuiten.



Michel en Sonja

De droom van een eigen bakkerij werd echter alleen maar groter. Toen het voor Marcel tijd was om het stokje door te geven, was er dan ook geen twijfel mogelijk: Michel moest de nieuwe eigenaar worden!

Vanaf 1 januari 2017 zullen Michel en Sonja van Dommelen dan ook de bakkerij overnemen. Voor u als klant zal er weinig tot geen verandering merkbaar zijn. We gaan met ons hele team ervoor zorgen dat de kwaliteit die u van ons gewend bent alleen maar beter wordt!

Wist je dat ...

- Michel al meer dan 12,5 jaar in dienst is bij Van Schalkwijk, De Echte Bakker! En al 10 jaar de leiding heeft over de bakkerij. Over kwaliteit hoeft u zich geen zorgen te maken!
- De producten kakelvers zijn? Onze bakkers beginnen iedere nacht al vroeg zodat u elke morgen heerlijk kan genieten.
- Wij als lid van Het Echte Bakkersgilde moeten voldoen aan strenge kwaliteitseisen en daardoor behoren tot de top van de Nederlandse Bakkers?
- Wij vanaf 1 januari van naam veranderen, maar niet van kwaliteit en klantgerichtheid?
- U bij ons ook online kunt bestellen via www.delekkerstewinkelvanhouten.nl en via graaggedaan.nl!
- Wij ons assortiment aanpassen op het seizoen?
- Onze bakkers, Koen, Martin, Michel en Stephan samen zo'n 30 jaar ervaring in onze bakkerij hebben?
- Sonja ook brood- /banketbakker is?
- Onze winkeldames u van vakkundig advies en snelle service kunnen voorzien?



Michel
De Echte Bakker

Loerikseweg 1, tel (030) 637 12 35, Houten
Odijkseweg 57c, tel (030) 637 28 56, Houten



Michel
De Echte Bakker

Aanbiedingen
z.o.z.

De kracht van de nacht

Vers brood is het lekkerst, dat weet iedereen. Om een smakelijk brood te maken is tijd nodig. Dat bij elkaar opgeteld betekent dat de bakkers van Michel, de *Echte Bakker*, net als andere ambachtelijke bakkers, 's nachts al aan de slag gaan.

Degen krijgen de tijd om te rijzen waardoor smaken beter tot ontwikkeling komen. Door het bakken ontstaat een heerlijke krokante korst welke veel smaak geeft aan onze ambachtelijke broden. Het brood wat uit de oven komt gaat direct naar de winkel zodat alle klanten kunnen genieten van dagelijks vers gebakken brood. Dat is de kracht van de nacht.



Het proces begint. De bakker begint met het wegen van de grondstoffen. Hij mengt en kneedt ze tot een mooi deeg.



Als het deeg gedraaid is wordt het opgepunt en gaat het de puntenkast in. De deegstukken krijgen ruimschoots de tijd voor hun rijpsproces. Daar komt het deeg goed tot rust en zorgt voor de smaakontwikkeling.



Bakker Martin vormt de gerezen deegstukken in een model om ze vervolgens in de bakblikken te leggen.



De broden hebben een narijs gehad van 1 uur en 15 minuten in de narijskast en worden nu de oven in gedaan door bakker Michel.



Terwijl de broden gebakken worden, start onze banketbakker Koen in de Banketbakkerij met de heerlijkste lekkernijen.



Bakker Michel haalt de eerste broden na 45 minuten uit de oven. Even afkoelen en dan zo snel mogelijk naar de winkel. Want: hoe verser hoe beter!



Het brood ligt vers in de winkel. Klaar voor de eerste klanten.

De favorieten van onze dames

Favoriete product:
Zieltje

Clazina

Een heerlijke verwennerij voor bij de koffie. Lekker met noten, spijs en rozijnen. En natuurlijk de heerlijke karamel vulling.

Astrid

Favoriete product:
Honing broodjes

Dit is een lekker broodje met Pecan noten, poedersuiker en honing. Een traktatie voor de mond.

Sandra

Favoriete product:
Witte bollen

Na een ontbijt of lunch met zachte witte bolletjes, loopt de hele dag op rolletjes.

Favoriete product:
Tompouce

Cherise

Als leerling in de brood- en banketbakkerij, vind ik het leuk om onze tompouce te mogen maken. Ze zijn namelijk ook mijn lievelingsgebakje.

Favoriete product:
Suikerbrood

Sanja

Mijn man maakt de heerlijkste suikerbroden. Altijd als ze uit de oven komen, is het weer een uitdaging om er geen 1 mee naar huis te nemen!

Jan

Onze bezorger Jan draagt er zorg voor dat alles op tijd wordt afgeleverd bij onze afnemers.

AANBIEDINGEN

Geldig van 26 t/m 31 december 2016

6 Oliebollen €5,-

5 Appelbeignets €5,99

Bij aankoop van een gehaktstaaf GRATIS prikkers

Geldig van 3 t/m 8 januari 2017

Bij aankoop van 2 broden GRATIS suikerbrood

Witte bollen 6+2 GRATIS

Appelkoek €1,-

Geldig van 9 t/m 15 januari 2017

2^e Volkorenbrood €1,25

Krentenbollen 6+2 GRATIS

4 Tompoucen €5,-

16 januari t/m 26 februari FEEST!

Het *Echte Bakkersgilde* bestaat 50 jaar. We gaan in de komende 6 weken 3 x 100 buurtprijzen weggeven. Ook krijgt u een kraskaart bij iedere aankoop, waarmee u kans maakt op leuke prijzen.

In januari vertellen wij hierover graag meer!