

Echte Bakker Thijs Koolen zeer tevreden over het bladerdeeg van Van der Pol

‘Onze kwaliteit geeft ons bestaansrecht’

Echte Bakker Thijs Koolen in het Limburgse Ell is zes keer verkozen tot Beste Echte Bakker van Nederland. ‘Een uitstekende kwaliteit is voor ons het allerbelangrijkste. Zo kunnen we in een klein dorp ons bestaansrecht behouden’, vertelt Thijs Koolen. Die kwaliteit ontstaat volgens hem door vakkennis, werkprocessen en het gebruik van uitstekende grondstoffen. ‘Ook als we halffabricaten inkopen, kiezen we voor het allerbeste. Zo gebruiken we bijvoorbeeld het bladerdeeg van Van der Pol voor onze tompoucen en kersen- en abrikozenflappen.’

Echte Bakker Thijs Koolen in Ell is een familiebedrijf dat van vader op zoon is overgegaan. ‘We bestaan al meer dan honderd jaar en zijn altijd al op dezelfde locatie gevestigd, vertelt Thijs Koolen, die sinds 1990 eigenaar is. Een goede kwaliteit is volgens Koolen hét uitgangspunt van zijn bedrijf. ‘Sommige bakkers kiezen voor meerdere filialen en proberen daar hun omzet uit te halen, maar die weg zijn mijn vrouw en ik niet ingeslagen. Wij hebben gekozen voor één winkel in een klein dorp van 1500 inwoners. In eerste instantie richtten we ons op de dorpsbewoners, maar door het behalen van vele prijzen en het zes keer winnen van de titel Beste Echte Bakker van Nederland, hebben we ook in het buitengebied veel bekendheid gekregen. Daardoor zijn mensen uit omliggende plaatsen tot onze vaste klantenkring gaan behoren. In veel van deze dorpen is geen bakkerij meer aanwezig en door onze goede kwaliteit blijft men terugkomen. Zodoende hebben we steeds meer de functie van regio-bakker gekregen.’

De goede kwaliteit van de producten komt volgens de ondernemer door een combinatie van een goede inrichting van de bakkerij, de werkprocessen, vakkennis en het gebruik van uitstekende grond-

stoffen. ‘We hebben voor hoogwaardige grondstoffen gekozen en die gebruiken we al jarenlang. Er zijn bakkers die op aanbiedingen inkopen, maar daar zijn wij geen voorstander van. Wij zijn geen koopjesjagers, maar willen onze klanten een constante, uitstekende kwaliteit bieden.’

Roomboter bladerdeeg

Vroeger werden alle producten zelf gemaakt, maar inmiddels koopt Koolen al jarenlang verschillende halffabricaten in. Een voorbeeld daarvan is het roomboter bladerdeeg. ‘Het kostte ons vroeger veel tijd om te maken en in drukke periodes kwamen we er eigenlijk niet aan toe. Bovendien is het best een lastig product, bij een nieuwe oogst is de bloem vaak anders en dat heeft invloed op het eindresultaat.’ Daarom besloot hij in een drukke periode het roomboter bladerdeeg 03013 van Van der Pol te proberen. ‘Bladerdeeg vormt de basis van een aantal producten en die basis moet goed zijn. Het bladerdeeg van Van der Pol vinden wij de beste. Het deeg beviel ons zo goed, dat het voor ons geen toegevoegde waarde meer had om het zelf te maken. We besloten om het continue te gebruiken en heb-



Koolen koopt al jaren verschillende halffabricaten in, zoals roomboter bladerdeeg. ‘De kwaliteit van Van der Pol is uitstekend’, zegt hij.



De tompoucen, appel- en abrikozenflappen van Thijs Koolen. Foto: Fotopersbureau Bert Jansen



Echte Bakker Thijs Koolen zeer tevreden over het bladerdeeg van Van der Pol.

Foto: Fotopersbureau Bert Jansen

ben nooit een andere leverancier gehad', licht Koolen toe. 'We stellen hoge eisen en Van der Pol voldoet daar volledig aan. We zijn super tevreden.'

Intmiddels gebruikt hij het bladerdeeg al jarenlang onder meer voor de tompoucen, amandelstaven, bladerdeegbodems en appel- en abrikozenflappen. Ook banketbakker Jos Koolen, de zoon van Thijs, is erg tevreden. 'De kwaliteit is zo goed, dat we het deeg gelijk kunnen verwerken. Al vinden wij het prettig om er zelf toch nog een hand aan te geven.' Zo laat hij het bladerdeeg na het uitrollen een paar uur rusten en geeft hij het voor een verdere verwerking nog een extra toer. 'We hebben het idee dat het product dan nog beter verwerkt kan worden en rustiger bakt. We hebben het uitvoerig getest en deze manier van werken biedt in onze ogen het beste resultaat.'

Vader en zoon zijn erg tevreden over het eindresultaat. 'Onze tompouces zijn zo strak als het maar kan', zeggen ze trots. 'Het is belangrijk dat tompouces niet te dun, maar ook niet te dik zijn. En een krokante kost is natuurlijk essentieel. Dat is makkelijker gezegd, dan gedaan, maar met het bladerdeeg van Van der Pol blijft het knapperig.' Ook de klanten vinden de tompouces heerlijk. 'Veel mensen komen er echt voor terug. Dat is natuurlijk prachtig, want vaak nemen ze dan ook nog wat andere producten mee.'

Appel- en abrikozenflappen

Daarnaast verwerkt Koolen het roomboter bladerdeeg in de appel- en abrikozenflappen. 'Het deeg heeft een mooie werking en een heerlijke roombotersmaak', zegt hij tevreden. 'Ook hierbij geldt dat we ons met de goede kwaliteit kunnen onderscheiden. We hebben laatst de vulling van de abrikozenflappen nog iets verbeterd, waardoor ze nog lekkerder zijn geworden.'

Juist nu het lastig is om voldoende vakbekwaam personeel te vinden, bieden de halffabricaten volgens Koolen uitkomst. 'Het scheelt ons een hoop werk, zonder dat het ten koste gaat van de kwaliteit. De ene bakker zal kant-en-klare appelflappen inkopen, een banketbakker zal ze waarschijnlijk helemaal zelf maken, maar voor ons is dit de beste oplossing.' Ook vindt hij het fijn dat er soms een proefbakker van Van der Pol op bezoek komt. 'Hij geeft ons nuttige tips en dat is voor ons heel waardevol.'

Rien Kos, business unit director bij Van der Pol vult aan: 'Het maken van basisdegen voor allerlei toepassingen is ons specialisme. Daarover adviseren wij onze klanten graag. Wij willen met onze halffabricaten ambachtelijke bakkers een goede, constante basis bieden voor onderscheidende producten waar klanten voor terugkomen. Een product kan er in een bakkerswinkel lekker uitzien, maar wanneer het thuis niet minstens zo lekker smaakt als het er in de winkel uitzag, blijft een herhalingsaankoop achterwege. Wij willen basisdegen leveren waarmee bakkers de verwachtingen van hun klant overtreffen.'

Koolen sluit zich daar volledig bij aan. 'Soms zeggen klanten tegen ons: Het maakt niet uit wat we meenemen, alles smaakt lekker bij jullie. Dat is natuurlijk een prachtig compliment.'



Van der Pol
De Kroon 21
4261 TW Wijk en Aalburg
0416 - 692 785
info@vdpol.nl
www.vdpol.nl