

# BAKKERIJ JEROEN & SASKIA "VAN DER POL-BLADERDEEG IS VOOR ONS EEN ZEKERHEID"



Bakkerij Jeroen & Saskia is al tien jaar een gevestigde waarde in het West-Vlaamse Roeselare. De zaakvoerders zetten het voorbije decennium verschillende stappen in de richting van een efficiënter productieproces. De bladerdegen van Van der Pol vormen daarbij een cruciale schakel. "We produceren met twee personen vrij grote volumes. Het bladerdeeg van Van der Pol bespaart ons tijd en verzekert ons van kwaliteit."

Jeroen en Saskia volgden beiden een opleiding aan Ter Groene Poorte. Eenmaal afgestudeerd ging Jeroen aan de slag in een bakkerij in Oostkamp, nabij Brugge. "Mijn toenmalige zaakvoerder werkte tot zijn grote tevredenheid met de bladerdegen van Van der Pol. Toen we een eigen zaak startten, ben ik zijn voorbeeld gevolgd."

## Tijdsefficiëntie

Jeroen en Saskia kennen hun klassiekers. Het gamma kan je gerust als traditioneel en ambachtelijk omschrijven. Van taarten met verschillende soorten fruit tot de verzorgde rijsttaarten: ze hebben allemaal een bodem van Van der Pol als gemene deler. "Het bladerdeeg laat zich zeer vlot verwerken. Dat biedt ons een grote surplus", licht Jeroen toe. "We gingen de afgelopen jaren gericht op zoek naar efficiëntere productiemethodes. Zo investeerden we onder meer in een brood- en pistoletlijn. We verwerken ons brood verder traditioneel, zonder nieuwe technieken om het rijsp proces te sturen. Een bewuste keuze, al vergt die de nodige tijd en inspanningen. Die tijd proberen we elders terug te winnen, onder meer met behulp van het bladerdeeg van Van der Pol."

## Constance kwaliteit

Jeroen en Saskia beschouwen de verkoopvolumes als een belangrijke kwaliteitsbarometer. "Onze taarten gaan ook op wekdagen vlot van de hand. Wat ik misschien wel het allerbelangrijkste vind, is dat de kwaliteit van het bladerdeeg altijd constant blijft. Ik heb de afgelopen tien jaar geen enkele afwijking vastgesteld. Dat schept vertrouwen en zekerheid. We weten dat we altijd van een stabiele basis kunnen vertrekken."

## Op naar twintig!

De winkel van Jeroen en Saskia steekt sinds twee jaar in een nieuw kleedje. "Die ingreep gaf onze zaak een extra boost", verduidelijkt Saskia. "Onze ambitie voor de komende tien jaar? Op de ingeslagen weg verder gaan! We willen onze klanten blijven verwennen met onze producten en onze kwaliteit in ere houden." Een uitgekende grondstoffenselectie past ongetwijfeld binnen dat plaatje. Iets zegt ons dat het bladerdeeg van Van der Pol ook het komende decennium zal bijdragen tot de efficiëntie en kwaliteit van de zaak ...

**Benieuwd naar de producten en inspirerende bladerdeegrecepten van Van der Pol? Bezoek dan de website [www.vdpol.nl](http://www.vdpol.nl) of contacteer Paul Huys via [huys@vdpol.nl](mailto:huys@vdpol.nl) of T. +31 6-13 63 42 95.**



Het bladerdeeg van Van der Pol speelt een belangrijke rol in het assortiment van Bakkerij Jeroen & Saskia.



Hannah en Cedric zijn apetrots op de bakkerij van hun mama en papa.