

BAKKERS

wereld

BAKKEN IS VOORUITZIEN
**Schuld begint hypermodern
bedrijf in oeroude molen**

In Elburg, aan de doorgaande weg van Nunspeet naar Oldebroek, zet bakker-ondernemer Jan-Aart Schuld uit Oldebroek een bijzonder concept neer. Onder de dagelijks draaiende wieken van korenmolen De Tijd vloeien oude en moderne technieken samen in een hypermodern bedrijf: De Bakkersmolen. 'Hier moeten we knetterzuinig op zijn.'

DOOR ANNE MIEKE RAVENSHORST

De Bakkersmolen in Elburg is uniek, is de overtuiging van bakker-ondernemer Jan-Aart Schuld uit Oldebroek. De gedreven, gepassioneerde en nimmer stilzittende Schuld kocht korenmolen De Tijd in Elburg anderhalf jaar geleden. Vanaf mei 2019 staan Schuld en zijn aanstaande echtgenote Jolanda van den Hoorn aan de vooravond van een afgewogen avontuur waarin bakkerij, horeca, chocolaterie, ijsbereiding én storytelling samenvallen.

De Bakkersmolen herbergt een bakkerij op Franse leest geschoeid, een splinternieuwe glazen chocolaterie, ijsmakerij De Kleine Ijsfabriek én een horecadeel. Gasten kunnen terecht voor een ontbijt tot en met een high tea en een high wine. 'Voor een diner verwijzen we ze naar de binnenstad van Elburg, daar zijn genoeg restaurants, maar verder kunnen mensen hier voor alles terecht, inclusief een pick-uppoint waar ze tussen tien en tien hun bestelling met behulp van een code kunnen ophalen', aldus de 46-jarige bakker.

Magneetwerking

De bakker uit Oldebroek behaalde de afgelopen jaren onder meer succes met zijn bezorgconcept Lekkervers-

brood.nl. Daarmee zag hij zijn klantenbestand op de Veluwe en in een deel van Overijssel flink groeien. De bezorgservice werkte als een magneet voor de winkel in Oldebroek, waar het veel drukker is geworden. 'Als klanten buiten de bezorging om iets nodig hebben, rijden ze naar de winkel toe. Soms is het er zo druk dat we elkaar in de weg lopen', vertelt Jolanda van den Hoorn, die onder meer verantwoordelijk is voor het personeelsbeleid in het bedrijf. Met het nieuwe concept in Elburg hoopt Schuld de winkel in Oldebroek wat te ontlasten, onder meer met het pick-uppoint (zie kader, pag 16).

Knetterzuinig

Schuld is dagelijks op zoek naar nieuwe uitdagingen. Nadat hij Lekkerversbrood.nl stevig had neergezet, begon het opnieuw te kriebelen. Dat moet een jaar of vier geleden zijn, toen korenmolen De Tijd nog niet te koop stond. 'Wat kunnen we nu weer eens gaan doen', zei Schuld destijds al in een interview met Bakkerswereld. Uitbouwen van de bezorgservice en uitbreiding van de bakkerij in Oldebroek zorgden wel enige tijd voor voldoening, maar Schuld had steeds het gevoel dat er iets groters op zijn pad zou komen.

Anno 2019 is het antwoord daar. De ondernemer rolt zijn bedrijf opnieuw op een bijzondere manier verder uit

Geluksmomentje

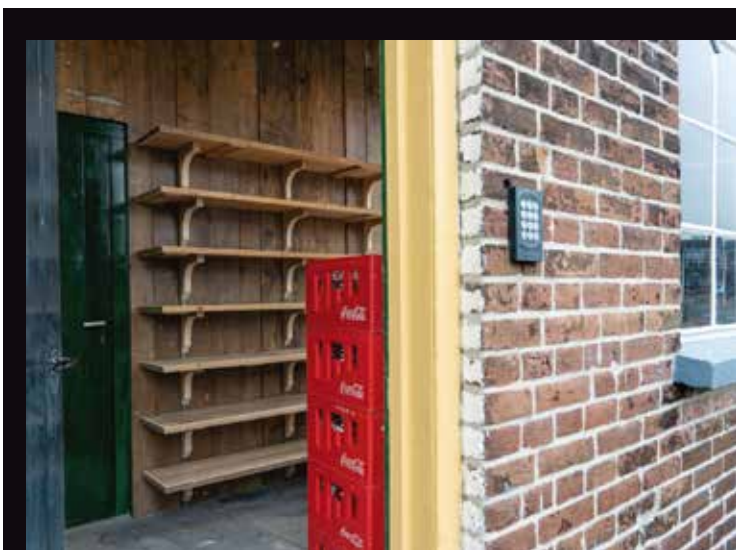
Gasten die ijs willen komen eten, kunnen dat bij mooi weer doen op het Ijsbankje aan de voet van De Tijd. 'Dat noemen we een Geluksmomentje', vertelt bedrijfsleider Lubèr van der Weg. 'Tien minuten een ijsje eten onder de draaiende wieken, dat is geweldig!' Onder de molen komen bankjes te staan voor circa dertig personen.



De gereviseerde Artofex-kneder is een blikvanger.



Een moderne bakkerij aan de voet van de molen.



Pick-uppoint met code

Voor het afhaalpunt is hij onder meer bij Patisserie De Rouw in Vught en bakker Wijnand in Laren gaan kijken om ideeën op te doen. Hij vliegt het iets anders aan: het afhaalpunt in Elburg wordt door de klant zelf bediend met een code. Klanten kunnen er van 10.00 tot 22.00 uur terecht. 'Als je bijvoorbeeld niet zoveel ruimte hebt in de koeling thuis, kun je ervoor kiezen je bestelling wat later af te halen. De klant krijgt een unieke code, toetst die in bij de deur en pakt zijn bestelling. In Amsterdam kan dat misschien niet, maar hier op de Veluwe nog wel.'

over de Veluwe en in Overijssel. Met aandacht en waardering voor het oude bouwt hij aan de toekomst. 'Deze molen stamt uit 1854', vertelt hij over korenmolen De Tijd. 'Toen ik dit zag, dacht ik: hier moeten we knetterzuinig op zijn, zo mooi. Niet eerder zijn bakkerij, horeca, chocolaterie en ijsbereiding in deze hedendaagse uitvoering samengebracht in een oeroude, nog werkende molen. Dit is een uniek bakery-concept in Europa', zegt de bakker, die avonden lang op internet heeft gezocht om een vergelijkbaar concept te vinden. Hij bezocht tal van bedrijven en beurzen in Nederland en Europa om ideeën op te doen: bakken is vooruitzien.

'Ze bleef te koop staan'

Stellingmolen De Tijd vermaalde al door Schuld zelfgeeteelde tarwe uit de regio, voor enkele van de broodsoorten die de bakker in Oldebroek en via de webshop verkoopt. 'Jaren geleden had ik al eens geroepen: als 'ie te koop komt, koop ik hem. Toen het zover was, zag ik het verdienmodel niet. Ik ben er niet aan begonnen,

maar hij bleef maar te koop staan. Uiteindelijk zijn we met de familie Zoet, de eigenaar van de molen, tot overeenstemming gekomen. 'Hendrik Zoet opent hier nog elke dag de molen', zegt Jan-Aart Schuld. 'We maken nog een speciaal bankje voor hem.'

Voordat Schuld tot koop overging, heeft hij eerst gecheckt of de gemeente, provincie en de rijksdienst mee zouden werken: vergunnings-, onderhouds- en verkeerstechnisch. 'En dat wilden ze. Toen het eenmaal zover was, was dat letterlijk koren op mijn molen. Een bakker staat van iedereen het dichtst bij een molen. Voor ons is dit een werktuig, de molen gaat dagelijks draaien. We worden hiermee ook graanspecialist.'

Niet alleen

Schuld benadrukt dat zijn vader Jaap - de vierde generatie Schuld - zijn aanstaande echtgenote Jolanda en onlangs aangenomen bedrijfsleider Lubè van der Weg (48) net zozeer hard meewerken aan de opbouw van die droom. 'Net als de rest van het team.'

Van der Weg was tot 1 mei in



Anne Louise Beukers is speciaal naar de regio verhuisd om bij Schuld als chocolatier aan de slag te gaan.



Schuld wilde niet kiezen tussen óf een Hollandse óf een Franse broodpresentatie en koos voor beide.



Jan-Aart en zijn vader Jaap Schuld, de stille kracht op de achtergrond.

dienst als vertegenwoordiger bij Dossche Mills. Hij en Schuld kennen elkaar al z'n 30 jaar, van een eerste werkplek van Jan-Aart toen hij nog in opleiding was en Van der Weg als banketbakker werkte bij een bedrijf in Heerde. Sindsdien hebben de twee vrijwel dagelijks contact. 'Op een gegeven moment merkte ik dat dit me toch wat te veel werd om alleen te doen en heb ik Lubèr gevraagd of hij niet eens toe was aan ander werk. Ik kon wel iemand gebruiken met kennis van graan, van de markt en van marketing.'

Van der Weg op zijn beurt is onder de indruk van het gedreven ondernemerschap van Jan-Aart Schuld. 'Hij is altijd bezig, ik heb me werkelijk wel eens afgevraagd hoe hij dat allemaal voor elkaar krijgt, zoveel energie'. Omdat Schuld er de man niet naar is om te sturen op cijfers en alles door te rekenen - 'ik doe het puur op gevoel, boerenwijsheid' - heeft Van der Weg alle producten van bakkerij Schuld doorgerekend.



De speculaasbar staat in het horecagedeelte, in de voorzijde zijn speculaasplanken verwerkt. De bar is een replica van de bar uit het favoriete stamcafé van Schuld.



De keuken is ondergebracht in De Hamermolen, het voorste deel van het complex.



Een grapje van de bakker zelf.

'Je gelooft het of niet: op drie producten na zat hij gewoon goed met de prijzen die hij vraagt.'

Jolanda van den Hoorn (42) is verantwoordelijk voor alle regelwerk rond winkelpersoneel en de medewerkers in de horeca en op het terras. Dat is een enorme klus omdat er veel personeel bij is gekomen. Nu De Bakkersmolen draait, heeft de Schuld bv circa zestig full- en parttimers in dienst. Daarbij zijn ook de extra bakkers die nodig zijn om de bakkerij in de molen te runnen

(er wordt overdag gebakken), chocolatier Anna-Louise Beukers (22) die speciaal is aangetrokken voor dit project, en de molenaars om de molen iedere dag te laten draaien. 'Dat maakt dit bedrijf ook zo uniek, je weet niet wat je meemaakt als de molen draait en je aan de voet een ijsje eet op het Geluksbankje', zegt Van der Weg (zie kader, pag. 15).

Twee molens

De Bakkersmolen is de naam voor het totaal van de verschillende

onderdelen van het bedrijf. Dat is hypermodern met een serieuze knipoog naar 1854: het jaar van de bouw van korenmolen De Tijd, die destijds de molen verving die een jaar eerder door brand werd verwoest.

Onderdeel van De Bakkersmolen is de elektrisch aangedreven hamermolen uit 1896, die tevoorschijn kwam toen Schuld zijn eerste rondleiding kreeg. De graansilo's met jakobs ladder (een transportband) zijn behouden gebleven. 'Daar zit nu geen graan in, maar pellets voor de

centrale verwarming. We zijn helemaal van het gas af', aldus Schuld.

Schuld toont respect voor ieder authentiek element dat het pand herbergt. Van de entree, met de oude craquelé muren en vloeren - die om warenwettelijke reden allemaal zijn gevlakt en gecoat, tot en met de verbrande plank van de brand, die bij de huidige renovatiewerkzaamheden weer zichtbaar werd. 'Net als een deel van de voet van de molen waarop de brandsporen te zien zijn, willen we ook die

Vrijheid personeel

Bakkerij Schuld in Oldebroek en De Bakkersmolen in Elburg-Oostendorp zijn één bedrijf. 'We zijn één grote familie, iedereen is even belangrijk', vertelt Jan-Aart Schuld. Bakkerij Schuld is het merk, ik kan niet meer overal zelf bij zijn. Personeel heeft de vrijheid en wij moeten ervoor zorgen dat de medewerkers, binnen de kaders die wij neerzetten, ons pad blijven volgen. Dat betekent dat ik het goed moet uitleggen, want de medewerkers weten niet hoe ik denk, dat kan ik niet van ze verwachten. Managementtechnisch zijn we nu wel een heel ander bedrijf geworden.'



Lubér van der Weg, Jolanda van den Hoorn en Jan-Aart Schuld zijn de leidinggevendenden in het bedrijf.



Jolanda en Jan-Aart trouwen in oktober in De Bakkersmolen. Ze zijn met de gemeente Elburg in gesprek over het officieel maken van de molen tot trouwlocatie.

verbrande plank laten zien. Daar zit een verhaal aan vast', zegt Schuld, met het oog op de storytelling en beleving die De Bakkersmolen mede zo bijzonder maken.

Graanschuur

Beide molens zijn verbonden via de Graanschuur uit 1920, waarin nu de bakkerij, de winkel en het horecagedeelte zijn ondergebracht. In dit deel is ook de uit glas opgetrokken chocolaterie gevestigd, met daartegenover De Kleine Ijsfabriek. Schuld gaat ook zelf ambachtelijk ijs maken en is door Carpigiani gevraagd om als pilot te dienen voor de nieuwste machines en ijsbereidingsmethodes.



Schuld in het nieuwe hart van zijn bedrijf, de korenmolen. 'Daar ben ik nu eigenaar van, hoe gaaf is dat?'

'Dat wordt ook heel bijzonder. We hebben drie Piaggio's aangeschaft, twee zonder motor en een met. In een van de twee zonder wordt het ijs gepresenteerd, die kunnen we binnen laten staan of bij mooi weer naar buiten rijden. In de andere komt de koffiemachine, bij de entree. En de derde, met motor, wordt de pendel van de molen naar de bakkerij in Oldebroek. Daar vervoeren we alles in. We maken hier geen nat gebak bijvoorbeeld, dat komt uit Oldebroek. En de chocolade van hier gaat die kant op.'

Bakkerij

In de bakkerij, die als het ware tegen de voet van De Tijd aanleunt, wordt volgens de Franse methode brood gebakken, voornamelijk met zelfgemaakte desems. Schuld: 'Het Hollandse brood, ons vaste assortiment, wordt in Oldebroek gebakken. Maar we verkopen wel beide varianten hier.'

De vindingrijkheid van de ondernemer komt opnieuw naar voren. 'We dachten na over de broodpresentatie. Wat zullen we doen: de Hollandse broodrekken of een Franse presentatie? Ik dacht: we doen gewoon allebei, want ook Oldebroekers vinden Frans brood steeds lekkerder en door de week kunnen ze gewoon

Hollands brood kopen. Ook hier.'

De 4-etage-oven in De Bakkersmolen is een elektrische inschietoven van Bongard. Het is een blikvanger aan het begin van de bakkerij, waar steeds een bakker overdag aan het bakken is. De bakkerij is verder uitgerust met koel- en vriesapparatuur en op de voorgrond staan een handmatig te bedienen diviseuse, een moderne deegkneder en, alweer een bijzondere machine: een gereviseerde Artofex-kneder die handknedding nabootst. 'Ik had ook een moderne variant kunnen neerzetten, maar toen ik deze zag, wist ik het wel. Ook deze is uniek, niet alleen vanwege het uiterlijk, ook vaktechnisch is het een prachttapparaat.'

Desemkamer

Aan de linkerkant van de bakkerij is de Desemkamer ingericht: een op een wijnkamer gelijkende klimaatruimte waarin Schuld zijn desemcultuur bewaart. De vaten zijn er voor het nostalgisch effect neergezet; de techniek maakt het nog niet mogelijk om desem in vaten te bewaren. De rvs-varianten vindt Schuld momenteel te duur. 'Dit hele project kost het nodige en dat kan, want Bakkerij Schuld is een bovengemiddeld gezond bedrijf, maar we letten wel op. Ik durf te zeggen dat we met ieder onderdeel heel kosten-

bewust omgaan en dat we nergens te veel voor hebben betaald', zegt de ondernemer in de bakker.

De locatie biedt zowel binnen als buiten zitplaatsen. Er is een eigentijds terras aangelegd, dat deels overdekt en verwarmd is. Het horecagedeelte inclusief bar telt dertig stoelen, de serre circa zestig en het buitenteras nog eens honderd. De bar binnen heeft overigens ook een eigen verhaal. Deze zogenoemde Speculaasbar is gemaakt naar model van de bar waaraan Jan-Aart Schuld zelf het liefst zit in zijn stamcafé, met speculaasplanken verwerkt in de voorkant. De hamermolen heeft nog een bovenverdieping met een intiemer zitgedeelte met 26 zitplaatsen.

De drukke Zuiderzeestraatweg waar het bedrijf aan ligt, is een welkome factor. Per dag komen er zo'n 13.000 voertuigen voorbij, die niet om De Bakkersmolen heen kunnen. Schuld richt zich met de zichtlocatie niet alleen op mensen uit de omgeving, maar ook op de vele toeristen die de Veluwe aandoen.

'Dit is zo iets moois, dat had ik nooit durven dromen', besluit Schuld zijn verhaal even enthousiast als dat hij het begon. 'Ik ben nu eigenaar van een molen, hoe gaaf is dat? We beginnen aan dit avontuur en we zien wel hoe het loopt, maar ik denk dat het goedkomt.' ●

Jan-Aart Schuld start hypermodern bedrijf in oeroude molen

Bakken onder de wieken