



Geheim winnaar BakkersVakWedstrijden ontleed

‘Ons hele team draagt de naam Vreugdenhil’

Afgelopen november won het team van Bakkerij Vreugdenhil de BakkersVakWedstrijden in Drachten. De bakkerij mag zichzelf een jaar lang de beste brood-, koek- en banketbakker BakkersVakWedstrijden 2021 noemen. “Ons geheim? Alles draait bij ons om kwaliteit, service en teamspirit.”

Op foto's van 10 november jongstleden is te zien hoe Jan Vreugdenhil en zijn zoon Chris glimmend van trots en met een grijns van oor tot oor een aantal grote bokalen omhooghouden op het podium van de BakkersVakWedstrijden in Drachten. Vijf trofeeën hebben ze gewonnen, in de wedstrijdcategorieën busbrood, meergranen, suikerbrood, cake en Sinterklaas. Daarmee winnen ze dit jaar ook de laatste, felbegeerde trofee: de Kampioensbokaal. Het zijn bepaald niet de eerste prijzen die Bakkerij Vreugdenhil mee mag nemen naar Maasdijk. Het was de eerste bakker van Nederland die tijdens de verkiezing *Bakker met Ster* met drie sterren werd bekroond, en het bedrijf is zevenmaal op rij Kampioen van het Westland geweest. In 2020 werden ze provinciekampioen met hun speculaasjes tijdens de Beko Speculaaskeuring. Gerard Vreugdenhil, met zijn broer Chris de vierde generatie binnen het bedrijf en mede-eige-

naar, timmert met het BoulangerieTeam bovendien succesvol en internationaal aan de weg. Waarom is die winst tijdens de BakkersVakWedstrijden dan toch nog zo belangrijk voor hen?

Examen

“Zakelijk gezien hebben we zo'n eerste prijs niet echt nodig”, geeft Chris Vreugdenhil ruitelijk toe. “En onze klanten zijn ook niet verrast meer. Ze verwachten eigenlijk niet anders van ons. En toch geven wij met het hele team alles wat wij hebben voor zo'n wedstrijd. Het levert ons namelijk elke keer weer nieuwe klanten op. Niet vanuit Maasdijk zelf: hier in het dorp zijn we nu wel bekend. Maar onze klantenkring strekt zich inmiddels uit van Den Haag tot Oostvoorne en van Wassenaar tot Barendrecht en Ridderkerk. In die straal weten wij nog steeds nieuwe klanten te bereik. Dáár doen wij het voor! We worden niet per se gelukkig van het derde kanaal, maar wel van iedere nieuwe consument.”

▲ Familie Vreugdenhil, een paar jaar terug. Van links naar rechts: Linda & Chris met hun kinderen Ben en Lize, Gerda & Jan, en Elles & Gerard, de broer van Chris.

► Chris Vreugdenhil in het eigen Vreugdenhil-graanveld.

►► Desem Westlands volkoren, specialiteit van Bakkerij Vreugdenhil.



▼ Ben (7) en Lize (5) zijn dagelijks te vinden in de bakkerij, net als hun neefje Bram.



◀ Zicht op de winkel vanuit de koffiehoek. Het hoge plafond en de bogen zorgen voor een bijzondere sfeer.

▼ De klant kan bij Bakkerij Vreugdenhil kiezen uit meer dan zestig soorten brood.



► Eigen sausje

Bakkerij Vreugdenhil vaart een eigen, unieke koers in Nederland. Maar natuurlijk kijken zij ook naar de collega's en supermarkten. Chris Vreugdenhil is er heel duidelijk over. "Houd altijd je ogen open. Neem zoveel mogelijk in je op. Deel je eigen vragen en uitdagingen. En gooi vervolgens over alles wat je zodoende met je meeneemt je eigen sausje."

De producten die voor de BakkersVakWedstrijden zijn ingeleverd, zijn niet – zoals deelnemers vaak zeggen – die ochtend willekeurig uit de productie gepakt. "Zo zitten wij niet in een wedstrijd", zegt Chris stellig. "Een wedstrijd is als een examen: daar doe je extra en je uiterste best voor. Natuurlijk wijken de inzendingen niet enorm af van wat wij dagelijks verkopen: daarmee zou je jezelf gigantisch in de vingers snijden. Maar wij zetten voor onze inzendingen wel de extreme puntjes op de i. Hoe is de structuur van een brood? Is het kopje mooi aflopend? Het zijn details die zelfs de meest kritische consument niet opvallen. Maar wij zien ze wel. En wij willen dat het perfect is."

Bewijsdrang

Voor hun eigen klanten hoeven de bakkers van Vreugdenhil eigenlijk niet meer op te vallen. "Toen onze winkeldames de ochtend

na de BakkersVakWedstrijden de bokaal in de winkel lieten zien en vol trots aan onze klanten vertelden dat wij zijn uitgeroepen tot beste bakker van Nederland, was de reactie dikwijls: 'Dat wisten wij allang!' Deelname is ook niet bedoeld om collega's de loef af te steken. "Daar zijn wij veel te bescheiden voor", zegt Chris direct. "Er zijn zoveel mooie, goede bakkerijen in Nederland. Naast hen past ons alleen maar nederigheid en je zal mij zelf nooit horen zeggen dat wij de beste van Nederland zijn. Ik hoef me tegenover mijn collega's ook niet te bewijzen. Die bewijsdrang voel ik alleen richting onszelf." Deelname aan vakwedstrijden is bovenal heel leuk. "Wij genieten ervan om het beste uit onszelf te halen. En je leert altijd iets. Is het niet uit het juryrapport over je eigen producten, dan wel van de inzendingen van anderen." Meedoen aan de jaarlijkse BakkersVakWedstrijden, waar Bakkerij Vreugdenhil al jaren-

lang in de top tien eindigt en tijdens de voorgaande editie tweede werd, wordt niet licht opgevat. "Vooropstaat dat deelname een teamprestatie is: we doen het echt met elkaar", aldus Chris. "Vaak zijn mijn vader en broer de dirigenten: zij nemen het voortouw en trekken de kar. Zodra het wedstrijdboekje klaar is, printen we dat uit en bestuderen we de verschillende productcategorieën nauwgezet. We gaan er echt goed voor zitten. We zouden namelijk niet de eerste bakker zijn die uitglijdt over details, doordat we de opdracht niet goed hebben gelezen. Als we alles zorgvuldig hebben doorgenomen, vertellen we de opdrachten naar ons eigen assortiment. Welke producten maken we al? Welke liggen dicht in de buurt van onze recepturen? En als we iets compleet nieuws gaan inzenden, is het een kwestie van oefenen, oefenen, oefenen." Het is volgens de bakker uit het Westland daarbij de kunst om het niet te moeilijk te maken. "Soms kun je beter op safe spelen en wat je gaat doen, heel erg goed doen. Maar brood blijft een natuurproduct: je hebt het nooit helemaal in de hand."

'Moment to shine'

Het was die tiende november een lange reis van Drachten terug naar Maasdijk. Onderweg stond de telefoon roodgloeiend; veel medewer-

kers en bekenden hadden dit jaar vanwege de pandemie via een livestream meegekeken. En hoewel het al laat was toen de bakkers thuiskwamen, werden nog diezelfde avond persberichten geschreven en verzonden. "De volgende dag maken we tijd om pers en andere belangstellenden te woord te staan. We hebben bijvoorbeeld de burgemeester ontvangen, die persoonlijk bloemen en felicitaties kwam brengen. Het is ons *moment to shine*: dat moment moet je marketingtechnisch ook echt even pakken. Actief uitdragen dat je een mooie prijs hebt gewonnen. Want het is toch niet niks? We proberen er ook met onze trouwe klanten bij stil te staan, bijvoorbeeld door ze te trakteren van een enorme taart in de winkel. Natuurlijk kost dat geld. Maar hoe vaak denk je dat er die avond over ons wordt gepraat?"

Onderscheidend vermogen

Chris Vreugdenhil wordt er soms nóg stil van, wanneer hij beseft hoe groot en bekend Bakkerij Vreugdenhil in Nederland is geworden. Volgend jaar is het honderd jaar geleden dat het familiebedrijf werd gevestigd aan de Willem III straat in Maasdijk. Nog altijd is Bakkerij Vreugdenhil een bescheiden bakkerij met één winkel, in een dorp met 4.500 inwoners. Chris grinnikt verlegen en voelt de vraag

al aankomen. "Ons geheim? In de eerste plaats zijn wij een echt familiebedrijf, met een heel hecht team. Natuurlijk werken er inmiddels ook andere mensen mee, maar gevoelsmatig draagt iedereen hier de naam Vreugdenhil. Daarnaast gaan wij elke dag weer voor perfecte service en optimale kwaliteit. Dat klinkt heel eenvoudig – en dat zou het misschien ook moeten zijn. Maar het blijft zonder meer ons ultiem onderscheidend vermogen." Ook het feit dat de familie Vreugdenhil zelf goed zichtbaar is in het bedrijf, wordt volgens Chris door klanten erg gewaardeerd. "Vergelijk het met de chef die in een restaurant even aan je tafel komt of met een piloot die zijn gezicht in de cabine van het vliegtuig laat zien. Mensen vinden dat geweldig. Ze voelen zich gezien en vinden het fijn dat je benaderbaar bent. Ook als het gaat om vragen die tegenwoordig veel gesteld worden, bijvoorbeeld over allergieën en intoleranties. Ze hebben ergens iets gelezen en vinden het prettig daarover rechtstreeks met hun lokale smaakheld te kunnen communiceren. Goede voorlichting geven valt voor ons ook onder service verlenen." Niet alleen de klanten, ook de medewerkers van Bakkerij Vreugdenhil worden door de eigenaren gezien en gehoord. "We hebben een goed, loyaal en ambitieus team, waar we veel

energie en tijd in steken. En we zorgen een reservebank vol jonge, enthousiaste talenten. Komen die mensen uiteindelijk niet bij ons werken, dan hebben we ze in elk geval gewonnen voor de branche." Chris houdt streng in de gaten dat niemand in het bedrijf door een ander op zijn of haar zwaktes wordt afgerekend. "Of het nu gaat om religie, uiterlijkheden of intelligentie: wij horen allemaal bij elkaar en iedereen heeft zijn eigen plekje en taken binnen dit team. Wij investeren elke dag in onze teamspirit. Want zeg nou zelf: iedereen wil toch een aai over zijn bol op z'n tijd? Als de interne sfeer perfect in balans is met service en kwaliteit, krijgen je klanten waar voor hun geld. En wij zijn het levende bewijs: daar rijden mensen heel graag voor om." ●

“

Goede voorlichting geven valt voor ons ook onder service verlenen