

Handelaar in de kijker

Mario's Bakkerhuys is een warme bakker, waar nog elke dag met veel passie en liefde in de bakkerij wordt gewerkt.

PASSIE. “Bakker word je alleen als de passie voor het vak aanwezig is. Ik heb tien jaar in de bouw gewerkt als projectleider, maar blijkbaar kruipt het bloed waar het niet gaan kan. Toen het tijd was voor iets anders, was onze papa al vijf jaar gestopt met de bakkerij en speelden mijn ouders met het idee om het pand te verkopen. Één en één is twee en zo hebben mijn papa en ik beslist om de bakkerij terug op te starten.”

“Alles wat hier gebakken wordt, gaat door mijn handen. Ik maak ontzettend graag brood, pistolets, sandwiches en stokbrood; eigenlijk alle deegproducten. Patisserie is minder mijn ding. Ik heb die hele fijne handelingen niet. Gelukkig kan ik hiervoor terugvallen op mijn twee patissiers. Ik werk ook heel graag 's nachts; vooral omdat je dan niet voortdurend gestoord wordt. Toch snap ik dat het op het eerste zicht geen aantrekkelijk beroep is. Ik snap dat het op het eerste zicht geen aantrekkelijk beroep is. Zoals gezegd werk je 's nachts, zes dagen op zeven, elk weekend en elke feestdag. Als je het dan niet graag doet, dan hou je dit niet vol. Ik merk bij mezelf dat het met de jaren ook begint door te wegen dat ik nooit eens naar een feestje of festival kan gaan. Een sociaal leven als bakker is oppervlakkig.”

AMBACHTELIJK. “Tijdens gewone weekdagen beginnen wij om middernacht te werken en start ik met het brood; wit, grijs en alle gemengde soorten. De rest van de shift verschilt van dag tot dag. Op maandag doen wij de productie van de koffiekoe-

ken voor één week. Deze worden cru gemaakt, wat betekent dat elke koffiekoeke ongerezen de diepvries ingaat. De cru productie voor de volgende dag wordt elke namiddag uit de diepvries gehaald. Bij het begin van onze avondshift worden deze cru producten uit de koeling gehaald om op te warmen en te rijzen. Daarna worden ze gebakken. Op dinsdag proberen we altijd vroeger te stoppen, omdat woensdag onze sluitingsdag is. Normaal doen we dan niets van extra productie. Donderdag doen we al het drooggebak, zoals cake en alle kleinsortige pistolets. Deze worden, net zoals de koffiekoeke, cru gemaakt en in de diepvries gestopt. Op vrijdag werken we met luxedeeg zoals rozijnenbrood, zachte taartendeeg, flantaart, ... Tijdens het weekend starten wij om 22.00u 's avonds om alles klaar te hebben tegen 's morgens. Er wordt dan ook enkel gebakken voor de dag zelf. Na het brood beginnen we aan sandwiches, pistolets, stokbrood en croissants. Tussendoor wordt de cru productie gebakken. Belangrijk bij ons is dat alles elke dag vers gebakken wordt. De productie gebeurt misschien wel eerder, maar dat kan ook niet anders. Als je dit niet doet, is het onmogelijk om 's morgens alles vers gebakken in de winkel te hebben liggen.”



KWALITEIT. “Wij zijn enorm fier dat we alles zelf produceren. Bovendien gebruiken we verse gist, waardoor je onze producten 2 à 3 dagen kan bewaren. Je kan ook

bewaargist gebruiken waardoor je de bewaartijd aanzienlijk verlengd, maar dan doe je afbreuk aan de kwaliteit en dat wil ik niet. Zelf vind ik dat we drie echte topproducten hebben. Eerst en vooral ons brood en met uitbreiding al onze deegproducten. Wat het verschil is met andere bakkers weet ik niet, maar ons brood wordt met veel liefde en passie gemaakt. Elke dag 100% vers. Ten tweede zijn er onze echte botercroissants die met de hand gerold worden. Daar ben ik oprecht fier op. Als laatste is er onze ganachetaart, die we momenteel in drie varianten aanbieden. Daar komen ze van ver voor.”

Kwaliteit vertaalt zich niet alleen in de producten. “Wij hebben ook een webshop, zodat mensen kunnen bestellen wanneer het hen past. Gemiddeld hebben wij 100 bestellingen per maand. Collega's hebben er een pak meer, maar vaak aanvaarden zij enkel nog online bestellingen. Wij vinden het belangrijk dat mensen zowel online, als telefonisch als in de winkel kunnen bestellen. Het enige wat we proberen tegen te houden, is bestellingen via sociale media. Als mensen ons een bericht sturen via messenger en ik slaap in de namiddag en Vanessa is buitenshuis werken, dan hebben we het niet gezien. Om deze misverstanden te vermijden, vragen we om bestellingen niet op deze manier door te geven.”

Zin in een lekker brood, pistolet of taart? Spring dan een keertje binnen bij Mario's Bakkershuys.

Mario's Bakkershuys
 Langestraat 46
 2235 Houtvenne
 016/85.05.60
 mario.put@telenet.be
<https://bakkersonline.be/be-nl/bakkershuys>

 *Zet u ook graag uw handelszaak of onderneming in de kijker? Neem dan contact op met lokale.economie@hulshout.be*