

# ‘IK BEN TROTS OP WAT WIJ AAN HET BEREIKEN ZIJN’

Bakker Edwin Klaasen vindt dat broodbakken een ambacht is dat respect verdient. Hij kan niet anders dan blijven doorontwikkelen, om te ijveren voor steeds mooiere bakproducten. In gesprek met een bevolgen bakker die verbinding hoog in het vaandel heeft staan.

TEKST MIEKE VAN LAARHOVEN BEELD SIMONE DE GEUS

**H**et zal je gebeuren: door het vergeten van de toevoeging van zout zie je 4200 *potato buns* naar de gallemeizen gaan. Doodziek was-ie ervan, bakker Edwin Klaasen. Maar, hij heeft voor hetere vuren gestaan. Een portret van een van de meest sympathieke bakkers van Nederland.

## DESEMENZO

Edwin: ‘Weet je dat *Lekker500* mij geholpen heeft naamsbekendheid te creëren? Nee, ik heb nog nooit in het magazine gestaan en voel me vereerd

dat ik nu podium krijg. Maar toen ik in 2007 startte met mijn bedrijf Desemenzo, waar ik brood bakte op basis van desem, trok ik met *Lekker500* en zes zuurdesembroden door het land en klopte aan bij alle horeca voor wie ik zou willen bakken. En dat heeft me geen windeieren gelegd.’ Er brak voor Klaasen een tijd van voorspoed aan. Afkomstig uit een gezin waar ondernemen niet voor de hand lag, ging Edwin met zijn bakkersbedrijf voor het hoogst haalbare. Hij draaide goede omzetten met het maken van zuurdesembrood, de horeca werd zijn grootste afnemer.

Het team breidde gestaag uit, Edwin reed een dikke auto waarmee hij jaarlijks minstens 70.000 kilometers reed om zijn relaties te bezoeken en kon zijn rondkomen van zijn verdiensten.

## CRISIS

Dat veranderde toen in 2020 corona het land in rep en roer bracht en zijn bedrijf terugviel naar een minimale omzet. Edwin: ‘Alles viel stil. De horeca had haar handen vol aan eigen problemen, aandeelhouders gaven niet thuis. Maar de kosten van het bedrijf liepen door.’ Edwin is er echter het type niet naar om bij de pakken neer te zitten en, er moest geld op de plank komen om zijn gezin te onderhouden en zijn vaste lasten te betalen.

## DE GEVULDE KOEK

Edwin: ‘Ik ben in die periode spontaan begonnen met het bakken van gevulde koeken, waarvan ik nog een oud recept had liggen. Eerst kleinschalig, voor familie en vrienden. Maar gaandeweg kwam er steeds meer vraag naar, mede omdat mijn posts op social media nieuwsgierig maakten. Ik kreeg dat echter in mijn kleine thuiskeukenje bijna niet meer voor elkaar. Goede bekende Rob van den Broek van Taste More (gespecialiseerd in catering, food-marketing en eventorganisatie, red.) die zelf ook getroffen werd door de pandemie,



## Broodheeren



schoot mij te hulp en bood een werkplek aan in zijn cateringruimte waar een uitrolmachientje voor deeg stond. Thuis bereidde ik het deeg voor, ging ermee onder de arm naar Rob, rolde daar het deeg uit en maakte zo mijn gevulde koeken. Thuis streek ik ze dan – met hulp van mijn kinderen – weer af, drukte de amandelen erop en tot slot nog een ei-strijksel eroverheen. Op een gegeven moment was de omzet zo'n 1200 koeken per week. Op donderdag en vrijdag ging ik de bestellingen in het land bezorgen. Dat heb ik een jaar lang gedaan. Inmiddels maken we ze in onze bakkerij en is het een serieus bedrijf geworden, samen met mijn vriendin Vivian die mede-eigenaar is. Ik ben Rob nog altijd dankbaar voor zijn hulp destijds. Als ik nu voor hem iets kan betekenen, dan laat ik bij wijze van spreken alles vallen om hém te helpen.'

### BROODHEEREN

Na de verkoop van Desemenzo wilde Edwin een nieuwe bakkerij opstarten en midden in de lockdownperiode waagde hij de sprong. Geruggesteund door zijn uitgebreide netwerk en zijn commissaris Maurice durfde hij het aan dichtbij zijn eigen product te staan. Het sparren met

onder anderen veel chef-koks bewerkstelligde dat Edwin zich stortte op een nieuw assortiment. 'Broodheeren' is inmiddels tweeënhalf jaar functioneel en na wederom veel investeren in ontwikkeling, het contact leggen met nieuwe en onderhouden van bestaande relaties en niet in het laatst keihard werken, kan Edwin sinds het laatste jaar weer mooie vruchten plukken van zijn omzet. Edwin: 'Ik vind het gewoon hartstikke belangrijk om in verbinding te staan met mijn relaties. Instagram speelt daar een grote rol in. Dat ze zien en lezen waar ik voor sta en alles uit mezelf haal om het beste te leveren. En als dat opgemerkt en gehonoreerd wordt met mooie samenwerkingen, dan kan je mij niet gelukkiger maken. We voeden elkaar in vraag en aanbod en daar rollen de mooiste producten uit. Dat geldt natuurlijk ook voor het getalenteerde en gemotiveerde team waarmee ik werk. Want ik doe het niet alleen. Ik investeer en luister. En als mijn medewerkers met briljante ideeën komen, dan voeren we die uit. Ik zeg altijd, 'echter en hechter' kan het hier niet worden.'

### BESTSELLERS

Edwin: 'Ik wil graag maken waar ik goed in ben, want ik kan me daarmee onderscheiden. We gebruiken hier ingrediënten van de hoogste kwaliteit, eerlijk en puur. Van eigen bodem. De *potato bun* is daar een voorbeeld van. Dit lichte en fluffy broodje op basis van aardappel is een bestseller en inmiddels trend in horecaland. Dat geldt ook voor het Katseveertje (blonde zuurdesembol), ooit ontwikkeld in samenwerking met restaurant De Katseveer. Maar daar vraag ik een prijs voor. Want kwaliteit kost geld. Mijn missie is dat er meer respect voor brood komt. Ik kan er met mijn pet niet bij dat een fles water in de horeca acht euro mag kosten. En dat het brood gratis in een mandje wordt geleverd. Dat is een regelrechte ontkenning van ons vak. Dat moet veranderen want broodbakken is een ambacht dat respect verdient.'

### ONTSPANNEN

Edwin Klaasen is een energieke en dynamische man. Maar voor hij de dag start zit hij stevast – weer of geen weer – op zijn buitentrappje. Tien minuutjes, twee koffietjes en dan kan hij 'aan'. Zijn vriendin Vivian, die veel achter de schermen doet – het grappige geïllustreerde doosje bijvoorbeeld waar gevulde koeken in verpakt worden is een ontwerp van haar net

als de site van [degepuldekoek.nl](http://degepuldekoek.nl) – voelt hem feilloos aan en staat altijd achter hem. Zijn zonen Stijn en Roel, beide studierend, komen regelmatig een handje helpen in het bedrijf. Edwin: 'Ze hebben gezien hoe hard ik gevallen ben en hoe je een bedrijf weer kan opbouwen. Daar zijn ze trots op en het doet me goed als mijn mannen op zaterdag de bakkerij inlopen om 'die ouwe' even een handje te helpen.'



### OVER EDWIN KLAASEN

- 1993** Opleiding banketbakker afgerond
- 1993** Nederlands Kampioen banketbakken
- 2007** Bedenker bakkerij Desemenzo
- 2014** Lancering bakboek *Ik bak geweldig, jij trouwens ook*
- 2020** Co-founder De Gevulde Koek
- 2021** Founder bakkerij Broodheeren

Gastdocent Cas Spijkers Academie  
Cursussen Broodheeren Kenniscen-  
trum (i.s.m. Robert Verweij van TeesT)  
Bakworkshops in het bedrijfsleven

[broodheeren.nl](http://broodheeren.nl)  
[@broodheeren](https://www.instagram.com/broodheeren)  
[@degepuldekoek.nl](http://degepuldekoek.nl)  
[@edwin\\_klaasen](https://www.instagram.com/edwin_klaasen)