

3
GENERATIES
BAKKERS-
VROUWEN OVER
HUN STIEL

Zij hebben
het voor de
BAKKER

Al zestig jaar lang vliegen de broden en taarten van Maria, Marleen en Joyce als zoete broodjes over de toonbank. Al is een bakkerij uitbaten in 2024 heel andere koek dan toen...

Joyce
37 jaar



Marleen
60 jaar



Maria
82 jaar

DRIE GENERATIES bakkers

Maria (82): “Driehonderd broden: zoveel bakten we er toen mijn man en ik de bakkerij begonnen. Net genoeg om rond te komen met ons gezin. En vooral: het was hard werken. Héél hard werken. Als ik bloem nodig had voor het brood, moest ik die op mijn rug langs een klein trappladdertje van op de zolder naar beneden brengen. Vijftig kilo wogen die zakken in mijn tijd.”

Marleen (60): “Dat bestaat nu niet meer. Vandaag mogen zakken niet meer dan twintig kilo wegen, puur voor het ergonomische aspect. Als ik me inbeeld dat er vroeger niet eens op hoogte afstelbare tafels waren om taarten af te werken... Het moet vreselijk geweest zijn voor de rug om bakker te zijn.”

Maria: “Dat klopt. Mijn rug heeft veel afgezien. Ook mijn vingers. Bakker zijn, dat is vingerwerk. Brood kneden, maar ook abrikozentaart in vormen leggen, bijvoorbeeld. Het zijn die taarten die me artrose hebben bezorgd, daar ben ik zeker van. (lacht) En toch ben ik geen dag met tegenzin gaan werken. Dat brood, die ambacht en vooral die mensen: de bakkerij was mijn leven. Ik kon ook weinig anders: ik werkte van drie uur ’s morgens tot elf uur ’s avonds met tussenin korte dutjes. Een sociaal leven was er niet.”

Van één bakkerij naar veertien winkelpunten

Marleen: “De balans tussen werk en privé heb ik zien evolveren met de generaties. Ik sta nu 42 jaar in de zaak en ook ik had in het begin van

mijn carrière weinig tijd voor iets anders dan de bakkerij. Alleen op zondagnamiddag; dan ging de winkel om 15 uur dicht en ging ik met de kinderen en mijn man op restaurant.”

Joyce (37): “Ik heb dat nooit gek gevonden, dat mama er zo weinig was. Als je daarin opgroeit, is dat normaal. Maar ik zou wel niet voor zo’n leven kiezen. Ik werk ook hard in de zaak, maar op een totaal andere manier dan vroeger. Nu moet je slim werken en zorgen dat je innoveert en investeert – het is niet meer zoals oma vroeger deed. Dat heeft ook te maken met onze groei. Vroeger was er één bakkerij, vandaag hebben we veertien winkelpunten met tweehonderd mensen in dienst. Dat lijkt veel meer werk, maar het maakt dat we makkelijker afwezige mensen kunnen vervangen. In de tijd van mama, toen er drie winkels waren, moesten zij of ik altijd inspringen.”

Marleen: “Dat winkelgegeven is in de jaren tachtig erg opgekomen. Mijn man, die ook bakker is, heeft de tijd nog meegemaakt dat er in de week maar drie klanten per dag kwamen. Dan zat je daar, heel de nacht gewerkt en supermoe. Hij is niet de enige die eens in slaap is gevallen in de winkel. (lacht) Er stond niet voor niets een zetel in de bakkerij waar dutjes van 45 minuten in konden gedaan worden. Exact de tijd – toen – om een brood af te bakken.”

Maria: “De job is inderdaad helemaal veranderd. Mijn dag bestond uit brood bakken en vanaf halfacht ’s ochtends op broodtour vertrekken. Of de



Joyce

“Papa heeft ons altijd op het hart gedrukt om te blijven investeren – zo voelen mensen dat je mee bent”

Joyce: “Als kind stond ik altijd met mijn papa in de bakkerij. Op een trapje, om potten uit te likken. En toen ik op mijn twaalfde ging babysitten bij mijn tante die ook een bakkerswinkel had, zei ik tegen haar: ‘Ga jij maar met je zoon spelen, ik doe de winkel wel.’ Vanaf mijn vijftiende begon ik als jobstudent. Ik had nog geen rijbewijs, dus de vrachtwagen die het brood naar de winkel bracht, pikte mij thuis op. Levering om 5 uur ’s ochtends van brood én mij. (lacht) Toen ik ouder was, ging ik soms meteen na een fuif: dat maakte me allemaal niet uit. Ook nu weten mijn vrienden dat ik op feestjes meestal als laatste aankom. Maar de taart die ik meebreng, maakt veel goed.”



Marleen

“De eerste maanden dat mensen bij ons werken, krijgen ze er vaak twee kilo extra op de weegschaal bij, door onze lekkere pateekes”

Marleen: “Onze job wordt altijd creatiever. Vroeger werden taarten alleen in het weekend besteld en dan was het vooral abrikozentaart. Vandaag zijn er het hele jaar door feesten. Pasen, Kerstmis en Sinterklaas maar bijvoorbeeld ook halloween en Valentijnsdag zijn topdagen geworden. De raarste taart die we hebben moeten maken, was toch wel een piemeltaart voor een vrijgezellenfeest. Maar ondanks al die folietjes blijft onze bestseller onze eierkoek. Een familierecept van meer dan 65 jaar oud en waarvan we ongeveer duizend stuks per week verkopen. Dan zie je oma glunderen.” (lacht)



Maria

“Brood kneden, bloemzakken dragen, abrikozentaart in vormen leggen... Vroeger zag je rug nogal af als bakker”

Maria: “Als bakkersvrouw ben ik jarenlang een luisterend oor geweest. Ik kwam altijd bij de mensen thuis – vaak als enige op een dag – en kreeg dus alles te horen. Dat persoonlijke contact, dat is voor mij nog altijd het mooiste aan het beroep. Ik ken iedereen, en iedereen kent mij. Mensen willen hun babbeltje doen. Ook nu nog, als ik ga kaarten, komen mensen naar me toe. ‘Maria, heb je eens vijf minuten voor mij?’ En dan vertellen ze over hun zorgen. Dat is niet alleen van vroeger, hoor. Ook Joyce heeft dat gehad. Een dame met kanker kwam elke week vertellen hoe het was. Achteraf heeft ze ons gezegd hoeveel deugd die babbels haar deden. Daar doen we het voor.”

“Ik had weinig tijd voor iets anders dan de bakkerij. Alleen op zondag sloten we om 15 uur en gingen we op restaurant”

MARLEEN

mensen nu in de straat van de bakkerij woonden of verder: niemand kwam naar de bakker maar wij brachten dat overall aan huis. Pas tegen zes uur 's avonds was ik terug thuis. In de jaren tachtig veranderde die wereld. Vrouwen gingen deeltijds werken en kwamen ook doorheen de week buiten. Wat ook een grote verandering is geweest, zijn de kleinere gezinnen. Vroeger verkocht je veel meer brood per gezin.”

Joyce: “Vandaag verkopen wij elke dag taart, vroeger was dat enkel in het weekend. Mensen gunnen zichzelf die verwenrijtjes veel vaker dan vroeger. En als ik dan hoor dat oma vroeger elke taart met de hand beschilderde, valt mijn mond open.”

Tweety, de knalgele robot

Joyce: “Innovatie is heel belangrijk in onze sector. De helft van de dingen die oma vroeger handmatig moest doen, gebeuren nu door machines. We hebben sinds kort zelfs een robot in dienst: Tweety. Knalgeel, en erg geliefd door iedereen in de bakkerij omdat hij het monotone werk doet. (lacht) Het is papa die ons altijd op het hart heeft gedrukt om te blijven investeren. Ook al is dat soms spannend en beangstigend, maar de mensen willen voelen dat je mee bent. Onze groei is eigenlijk al gestart onder oma. Assertief als ze was, ging ze

naar ziekenhuizen en OCMW's om te vragen welke noden ze daar hadden.”

Maria: “Ah ja, ik dacht: die mensen moeten daar toch ook twee keer per dag een boterham eten...”

Joyce: “Intussen zijn we de enige bakker in de provincie Antwerpen die brood zonder korsten levert. Voor oudere mensen zijn die korsten vaak moeilijk om in te bijten en we hebben daar veel rond geëxperimenteerd. Ons brood is nog altijd lekkerder dan het typisch Hollandse toastbrood.”

Marleen: “Los van onze innovaties zijn onze mensen vooral superbelangrijk. De job vraagt veel van hen: weekendwerk, in shiften werken, fysieke arbeid. We weten hoe belangrijk ze zijn. We geven dan ook met veel plezier personeelsfeesten en cadeautjes voor het eindejaar en voor Pasen. Wat ze ook nog gratis van ons krijgen, is meestal twee extra kilo's op de weegschaal in de eerste maanden van hun tewerkstelling. (lacht) Alles wat een krakje heeft of niet in de winkeltoeg kan, wordt in de refter gezet om op te eten.”

Joyce: “Wij eten inderdaad elke dag brood en *pateekes*. Ik word dat niet beu. Nooit!”

Maria: “Als ik zie wat er nu allemaal uit de oven komt... Waar ik driehonderd broden bakte per dag, bakken ze er vandaag negenduizend! En toen ik begon hadden we maar vier soorten brood: wit, bruin,

OOK MEEDOEN?

Bestaat jullie familie ook uit drie generaties vrouwen die hetzelfde beroep uitoefenen?

Mail naar

libelle@libelle.be

of schrijf naar

Libelle, Raketstraat

50/bus 2, 1130 Evere,
en wie weet schitteren
jullie wel in één van
onze volgende
fotoshoots!

volkoren en zwart. Vandaag zijn er ongeveer vijfenveertig broden om uit te kiezen.”

Joyce: “Als we een nieuw brood of product ontwerpen, dan zijn oma en papa altijd onze voorproever. Zij kunnen als de beste zeggen of er iets anders moet. Zestig jaar ervaring, he! Het beroep van warme bakker is een uitstervend beroep. Vroeger vond je in elk dorp een bakkerij, nu is er grote concurrentie omdat je onze producten op veel meer plekken kunt kopen. En ondanks de innovaties blijft het een fysiek beroep. Maar we doen het met hart en ziel en hopen het nog veel generaties lang te kunnen blijven doen.”