

Bakkerij Van der Grijn

Lente 2021

grijn *Lente*tijd



VOORJAARS
verwannerijen



**Energie
besparen**
aan de
Energieweg.

Marianne & Richard

25 JAAR MEEGEGROEID IN DE BAKKERIJ



**HETTY**

54 jaar • In dienst sinds aug 2018 • Verkoop-medewerkster Arkelstraat, Gorinchem • Favoriete product: Boomstam slagroom

**PETER**

64 jaar • In dienst sinds 5 januari 2020 • Chauffeur/bezorger • Favoriete product; "voor speculaas van van der Grijn kun je mij uit bed halen"

**DANIËLLE**

18 jaar • In dienst sinds: na een snuffelstage in okt 2017 gebleven • Verkoopmedewerkster Giessenburg • Favoriete product: dadelnoten brood

**SEM**

16 jaar • In dienst sinds 2019 • Bakkerij medewerker • Favoriete product: Karakterkorn en een pizza break-broodje

**JOB**

51 jaar • In dienst sinds 2015 • Winkel-leider Rotterdam • Favoriete product: appelpijn

**CARLA**

49 jaar • In dienst sinds 2014 • Winkelleidster Piazza • Favoriete product: speltlicht en tompouce met slagroom.

HOOPVEL

Eindelijk is het mijn beurt om het voorwoord te mogen schrijven voor dit leuke, vrolijke en gezellige magazine. In de **HOOP** dat jullie er weer net zo van genieten als van de vorige edities.

Terugkijkend op het jaar 2020 kom ik tot de conclusie dat het jaar omgevlogen is maar niet op de manier die we ons voorgesteld hadden. Op het moment van schrijven zitten we eigenlijk nog steeds midden in het Corona circus maar het begin van het einde is ingezet. Ik **HOOP** dat als dit magazine bij u op tafel ligt we weer een stukje verder zijn.

In dit magazine extra aandacht voor 2 bijzondere mensen. Broer Richard die inmiddels alweer ruim 25 jaar werkzaam is in de bakkerij en het broodbakken tot een kunst verheven heeft. Daarnaast wordt Marianne in het zonnetje gezet omdat ook zij alweer 25 jaar ons team versterkt met altijd een vrolijke lach. 25 jaar geleden begonnen in de bakkerij en tegenwoordig vast gezicht in de winkel in Groot-Ammerz. In de **HOOP** dat ze beiden nog 25 jaar bij ons blijven werken.

**RON**

39 jaar • zijn wieg stond zowat in de bakkerij maar sinds 1998 in vaste dienst • Getrouwd met Saskia • vader van zoon Bram en dochter Wies • Favoriete product: stoer volkoren en saucijzenbroodjes

Het voorjaar staat bij ons in het teken van de verbouwing van onze winkel in Giessenburg. Als dit magazine bij u op tafel ligt zijn we inmiddels open in de vernieuwde winkel. Als u in de buurt bent **HOOP** ik dat jullie het eindresultaat eens komen bewonderen.

Verder in deze editie veel leuke recepten, interviews en foto's. Ik **HOOP** dat u hier leuke dingen uit kunt halen en het voorjaar vol frisse moed kan beginnen. Veel leesplezier en ik **HOOP** dat de kapper inmiddels weer open is 😊

Ron van der Grijn

4**Voorjaars verwennerijen**

Maak kennis met de Zusje Drieka en ons bananenbrood

6 & 7

Richard en Marianne

**8 & 9**

Proef de lente

10

De zon bakt ons brood bruin

Grijnpost

12**15**

De bakker en haar passie

Bakkerij van der Grijn
Sinds 1950

COLOFON • TEKSTEN Jacqueline Blom FOTOGRAFIE Agaath Damen
VORMGEVING & DRUK Vanderperk Groep

Zusje Drieka



Dit zusje eet je bij de **brunch**, bij de **koffie**, of gewoon als **snoeperijtje** tussendoor.

Hoe komt **Zusje Drieka** aan haar naam?

Zusje Drieka, het zoete zusje van onze welbekende en gewaardeerde Dikke Dries, die we jaarlijks bakken in de decembermaand. Na het succes van de Dikke Dries bedachten de bakkers dat er een voorjaarsvariant moest komen, met een smakelijke roomboterkoek als basis. Maar wat zou de naam van deze lente traktatie gaan worden? precies.. Zusje Drieka.

Een te lekkere combinatie van koek, spijs en stol. De bodem is koek, uiteraard gemaakt met roomboter. Daarop een lekkere dikke laag echte amandelspijs. Bovenop een stol-lendeeg, royaal gevuld met rozijnen en fijngehakte noten. Het krokante laagje gesuikerd amandelschaafsel is een extra toevoeging, en maakt het geheel tot een bijzondere smaakcombinatie.

Bananenbrood



Wat maakt het bananenbrood zo bijzonder? Allereerst is het natuurlijk gewoon een lekker brood, alhoewel het meer aan een cake doet denken. Smeuïge en smaakvolle cake waarvan de boter is vervangen door rijpe Max Havelaar bananen. Die geven een eigen zachte en zoete smaak aan het brood. De fijngehakte noten in het brood geven extra smaak. Bovendien is het ook nog eens energierijk en vetarm. Verantwoord snoepen dus!

Maar dat is niet het enige. Minstens zo waardevol is het goede doel wat u steunt door ons bananenbrood te kopen. Per verkocht bananenbrood gaat er namelijk 50 cent naar het project van Bake For Live, een stichting die zich in 2 fases inzet voor kansarme mensen in Oeganda.

Het doel van fase 1 is kwetsbare personen of gezinnen de mogelijkheid te geven een kleine bakkerij op te starten. Zij krijgen daarvoor een opleiding en de benodigde spullen om dit te realiseren. Door samen te werken als groep of gezin, zijn deze kleine bakkerijen winstgevend en geeft het de nodige inkomsten.

De tweede fase van dit project is succesvolle deelnemers van fase 1 laten doorstromen naar een serieuze bakkerij en ze zo de mogelijkheid te bieden hun assortiment uit te breiden en hun kennis te ontwikkelen.

De deelnemers krijgen een opleiding en kunnen een lening afsluiten om hun bakkerij op te starten. Het grootste deel van deze bakkerijen is winstgevend en succesvol. De deelnemers krijgen een mogelijkheid om te ontsnappen aan hun armoede en een kans op een mooie(re) toekomst! Dit alles geeft toch wel een extra lekkere smaak aan het bananenbrood!

MEER WETEN?

Lees de verhalen van onze collega bakkers uit Oeganda:



Kenmerken **Bananenbrood**

- * Energierijk en vetarm
- * Per verkocht bananenbrood gaat er 50 cent naar een bakkerij project in Oeganda.
- * Bijzondere mensen, bijzonder brood





Over Richard

LEEFTIJD 48 jaar •

DATUM IN DIENST "Geboren" in de bakkerij maar sinds 1996 vast in dienst
PRIVÉ Getrouwd met Anke, 2 dochters en woonachtig in Groot-Ammers

FAVORITE PRODUCT
 ontbijtkoek, bijzonder om te maken en zo lekker

te komen werken. "Dat leek me wel wat, ik begon overdag maar na 1 jaar ging ik ook 's nachts werken en op vrijdagmiddag werkte ik altijd met Richard samen, leuke tijden!

Vol enthousiasme vertellen ze over die bakkerij aan de Kerkstraat, die schuine stoep, de knusse bakkerij, Oma van der Grijn die broodjes inpakte en het trappie veegde, de drukte met Pasen en Kerst, de saamhorigheid, regelmatig stroomuitval, het bezorg busje. Wat minder leuk was waren de ritjes naar de vriezer. Toen die tijd stond die vriezer in de schuur bij Fam Spek op Gelkenes. Dus met een auto vol spullen daar naartoe rijden, lossen en ook weer spullen vanuit de vriezer mee terug naar de bakkerij brengen. "En wat je nodig had stond altijd onderop of achteraan" aldus Richard.

In 2003 verhuisde de bakkerij naar de Energieweg en een nieuwe winkel werd geopend aan de Margrietstraat. Marianne en Richard verhuisden mee naar de bakkerij alleen Marianne kwam op de inpak afdeling, ging ook bezorgen en Richard ging fulltime de broodbakkerij in. Toen Marianne zwanger was van haar oudste dochter werkte ze 3 dagen in de bakkerij en in het weekend ging ze verkopen in de winkel in de Arkelstraat te Gorinchem. Na de



Marianne & Richard *25 jaar* meegegroeid met de bakkerij.

Al 25 jaar in dienst, een goeie reden om eens nader kennis te maken met deze 2 waardevolle medewerkers van Bakkerij van der Grijn. Ooit samen werkzaam in de bakkerij aan de Kerkstraat te Groot-Ammers en nu is Richard broodbakker in de bakkerij aan de Energieweg en Marianne verkoopmedewerkster in de winkel van Groot-Ammers.

Bij Richard zat de liefde voor het vak er al vroeg in. Met de bakkerij aan huis ging hij vaak zijn vader helpen en in de vakanties mocht hij ook 's nachts helpen. Als 17 jarige kwam hij dagelijks werken in de bakkerij. Na 5 jaar heeft hij een jaartje in de bouw gewerkt maar het bakkersvak was toch waar zijn hart lag en kwam hij in vaste dienst. "Toendertijd deed je van alles;

van het klaarzetten van de grondstoffen, het afwegen, broodbakken, taarten maken, bestellingen opnemen en bezorgen" iets waar Richard goede herinneringen aan bewaard.

Marianne kwam in aanraking met Teus & Annie van der Grijn toen zij een stageplek zocht en in de winkel mocht helpen. Teus kende haar al van kleins af aan omdat hij elke week met brood langs de deur kwam op het Achterland. Op een dag vertelde Teus dat ze iemand zochten en of Marianne zin had om

Over Marianne

LEEFTIJD 44 jaar •

DATUM IN DIENST sinds maart 1995
PRIVÉ Woont in Nieuwpoort samen met Constand en 2 dochters

FAVORITE PRODUCT
 voorjaarscake



Proef de lente



De zon *bakt* ons brood bruin!



Wie wordt er niet vrolijk als het zonnetje schijnt. Wij in ieder geval wel, en als hij dan toch schijnt waarom zouden we de energie daarvan niet opvangen en gebruiken?

Duurzaamheid staat bij bakkerij van der Grijn hoog in het vaandel. De motiverende stelling hierbij is "Als iedereen iets doet om het voor de wereld en de medemens iets beter te maken, ziet de wereld er nu en in de toekomst een stuk mooier uit!"

In een bakkerij als de onze wordt veel energie gebruikt door de ovens, koelinstallaties en de andere machines. Dat zal duidelijk zijn.

Zonne-energie is te mooi om er niets mee te doen. Daarom hebben wij in de zomer van 2019 een duurzame investering gedaan en zijn er op het dak van onze bakkerij aan de Energieweg in

Groot-Ammers maar liefst 500 zonnepanelen geplaatst, goed voor de levering van jaarlijks 150.000 KWH! Wij zijn er trots op dat wij met deze investering ongeveer 25% van het totaalverbruik van onze bakkerij zelf kunnen opvangen en gebruiken. Bovendien is er op jaarbasis een besparing van zo'n 90 ton CO₂ uitstoot.

De geplaatste panelen hebben een hoog rendement en een lange levensduur. Zelfs bij het kleinste beetje daglicht wordt er al vermogen opgevangen en opgeslagen.

Als de broden, mede door het zonlicht heerlijk warm en geurend uit de oven komen, om naar onze winkels gebracht te worden, breekt de nieuwe dag weer aan en liggen de zonnepanelen alweer te wachten om de eerste lichtstralen op te vangen en om te zetten in energie. Om het brood van morgen bruin te bakken.

Energie besparen aan de Energieweg. Wij zijn er trots op! **LAAT DE ZON MAAR SCHIJNEN.**

500
zonnepanelen



Duurzaamheid *weetjes*

Kantoorvloer

Wist je dat in 2020 ons kantoor en de kantine verbouwd is. De nieuwe vloer die erin ging is gemaakt van gerecycled materiaal, namelijk oude telefoonkabels.



Warmte

Wist je dat wij de warmte die vrijkomt van de koelmotoren opvangen, om het water te verwarmen waarmee wij kratten wassen.

Sensoren

Wist je dat er in onze bakkerij en kantine bewegingssensoren op de verlichting zijn geplaatst, zodat de verlichting uit gaat als er niemand aanwezig is.



Verlichting

Wist je dat wij in onze bakkerij en winkels uitsluitend gebruik maken van ledverlichting. Zuinig en met een lange levensduur.

Brood en duurzaamheid, hoe zit dat precies?

Duurzaamheid wordt ook binnen voeding een steeds belangrijker thema. Daarbij gaat het om aspecten als milieu, herkomst natuurbehoud, eerlijke handel en dierenwelzijn. Of je nu vlees, brood, groente of fruit eet, de productie van elk voedingsmiddel vergt land, water, energie enz. Elke voedingssector heeft impact op het milieu. Maar het goede nieuws is dat brood niet alleen lekker en gezond is, maar zeker ook een duurzaam product in onze voedselketen.

De invloed van een bepaald voedingsmiddel op het milieu wordt gemeten aan de hand van de zogenaamde CO₂ uitstoot van het complete productieproces. Dus in het geval van brood vanaf het planten van de gewassen, tot het bakken, verpakken en transporteren van het brood. Granen en brood zijn samen met groente en fruit de producten die het minst belastend zijn voor het milieu.

Bron: brood.net



GrijnPost

de lekkerste Post van de bakker!



Wil jij je lieve tante in Friesland verrassen met een lekkere koek? Of denk je aan een aardigheidje voor al je werknemers? Iets lekkers laten bezorgen bij die persoon die wel wat aandacht kan gebruiken? En dat alles zonder veel moeite of gedoe. Dat kan!

Het invoeren van de adressen is voldoende, wij verzorgen de rest! Van het bakken, verpakken tot verzenden. Makkelijk voor degene die het bestelt, maar ook voor de ontvanger. Je hoeft er niet voor thuis te blijven.

Wil je deze lekkere post versturen? Dat kan, meerdere exemplaren naar verschillende adressen, geen probleem! Bestellen kan via de webshop. Voor 23.00 uur besteld is nog dezelfde nacht gebakken en de volgende dag verpakt en verzonden. Zo krijgt de ontvanger altijd een vers product op de deurmat.

Maar er is nog meer! Uit ons bestaande assortiment hebben we een selectie gemaakt van producten die geschikt zijn om via pakketdienst te verzenden. Dus woon je buiten ons bezorggebied en heb je ooit genoten van producten van bakkerij van der Grijn. Dan is dit je kans om vanuit heel Nederland verschillende specialiteiten thuis te laten bezorgen.

Of wat dacht je om iemand anders mee te laten genieten van al dat lekkers van jouw favoriete bakker, ook als die persoon niet in de buurt woont. Dit wordt dubbel genieten!



GrijnPost, de Lekkerste Post van de Bakker!
Voor dit moment, voor elke gelegenheid.

Grijnpost

Onbezorgd bezorgd

Na het ontstaan van het idee om onze producten te versturen via brievenbus- en pakketpost hadden we natuurlijk een betrouwbare partner nodig die de bezorging zou verzorgen. De keuze viel al heel snel op Onbezorgd Bezorgd, een jonge onderneming uit Groot Ammers.

Het heeft onze voorkeur om samen te werken met lokale ondernemers, om zo de lijntjes kort te houden, en het contact persoonlijk. Daarmee zijn we bij Onbezorgd Bezorgd op het juiste adres. Elke middag komen ze langs om de GrijnPost van die dag mee te nemen voor verdere verzending. In de regio Alblasterwaard zorgen de mensen van Onbezorgd Bezorgd zelf voor het bezorgen. Buiten de regio werken ze samen met een landelijke bezorgdienst. Het lukt hen om verreweg de meeste GrijnPost de volgende dag te bezorgen, waardoor de ontvanger een lekker vers product op de deurmat vindt. Bovendien krijgt de besteller een mail met een track&trace code op het moment dat de GrijnPost wordt aangemeld bij de bezorger. Zo kun je altijd makkelijk nagaan waar de bestelde GrijnPost is, en wanneer het is afgeleverd.



Ook iemand verrassen met de Lekkerste Post van de Bakker? Kijk voor meer informatie op www.grijnpost.nl



Onbezorgd Bezorgd, de logistieke dienstverlener uit Molenlanden.

Onbezorgd Bezorgd, de logistieke dienstverlener uit Molenlanden. Ruben Hoogendoorn is eigenaar van deze jonge onderneming, welke in 2011 is begonnen als online dienstverlener om transporten online te kunnen matchen en combineren. De samenwerking is begonnen toen de Grijnpost is ontstaan. Wij zochten een vervoerder dichtbij huis om onze smakelijke post door heel Nederland te versturen. Bijna dagelijks komen ze de pakketten halen en regelen het transport tot aan de brievenbus.

Super burger

VAN TURKS BROOD

BEREIDINGSWIJZE

Breng het gehakt op smaak met de hamburgerkruiden. Verdeel het gekruide gehakt in 3 delen en bak van elk deel een grote burger in een koekenpan. Hou ze daarna warm in de oven. De burgers moeten net zo groot zijn als het Turks brood. De uien in ringen snijden en roerbakken, spek uitbakken, snij de tomaten, augurken en de sla. Bak de eieren.

OPSTAPELEN;

Snij de beide turkse broden doormidden. De onderste helft van 1 Turks brood insmeren met knoflookmayonaise en beleggen met sla, tomaat en 1 hamburger.

2e broodlaag: besmeren met ketchup, uien, 2e hamburger en de helft van het uitgebakken spek.

3e broodlaag: met knoflookmayonaise, sla, augurk, 3e hamburger, het uitgebakken spek en tot slot de gebakken eieren.

Van het laatste deel brood de onderkant besmeren met ketchup. Steek er een grote satéprikker in met tomaatjes, een plak komkommer en augurk.

SERVEER DE
SUPER BURGER
OP EEN
GROTE RONDE
SNIJPLANK.

BENODIGDHEDEN

(voor ongeveer 8 pers)

- * 2 Turkse broden (afgebakken)
- * 1500 gram gehakt
- * hamburgerkruiden
- * 200 gram ontbijtspek
- * 8 eieren
- * 4 uien, 8 augurken, 4 tomaten en 200 gram ijsbergsla
- * Knoflookmayonaise en tomatenketchup



MAAK KENNIS MET

Jos en Jet de Wit

Twee opgewekte creatieve klanten uit Groot-Amers die van iets gewoons iets speciaals kunnen maken. Vorig jaar kwam Jos Turks brood kopen en vertelde erbij dat hij en reuzen hamburger ging maken. Nieuwsgierig naar het re-

sultaat vroegen we of hij een foto ervan wilde sturen. En dat gebeurde: wat een mooi bouwwerk. Allemaal prachtige en lekkere laagjes. Jos was ook bereid het recept met ons te delen, zodat iedereen kan meegenieten. Geweldig leuk!

De bakker en
haar passie:

BIJZONDERE "RITSEN EN KNOPEN"

Sonja Rietveld

Sonja, deze spontane verkoopster, woonachtig in Giessenburg besteedt veel aandacht aan een stichting die als grootste doel heeft: sterilisatie van straathonden in Tulcea in Roemenië.

Sonja kiest

- | | |
|---|--|
| Dieren ☒ | Mensen ☐ |
| Schoothondjes ☒ | Grote honden ☐ |
| Rondje om ☐ | Lange wandeling ☒ |
| Aan de lijn ☐ | Loslopen ☒ |
| Brokjes ☒ | Vers voer ☐ |
| Vakantie ☐ | Werkbezoek ☒ |
| Geld inzamelen ☒ | Geld uitgeven ☐ |

Over Sonja

LEEFTIJD 53 jaar •
FUNCTIE Leidinggevende in winkel Makado, Nieuwegein •
IN DIENST sinds 1 sept 2018 •
FAVORIET polderkorn en het marlena gebakje



PASSIE



De stichting Walk for dogs 2017 dankt zijn naam aan een wandeling van 2017 km, door 6 landen om aandacht te vragen voor zwerfhonden. Geld inzamelen voor sterilisatie (in ludieke vakterm: de ritsen bij teefjes en de knopen bij reuen) is hun grootste doel maar ook regelen ze opvang en adoptie voor deze dieren. Sonja regelt de plaatsing in Nederland en België, zij onthaalt de honden op Schiphol, organiseert crowdfunding acties en reist ook regelmatig naar Roemenië om daar te helpen in de opvang.

Sonja is gek op dieren maar zonder mensen kan ze ook niet. Ze heeft een gezellig gezin met daarbij 2 honden, Mila en Vinn. Als puppies gevonden in Roemenië dacht ze 2 kleine hondjes te adopteren maar het zijn allebei geen schoothondjes gebleken. Haar liefde voor die beestjes is enorm en lekker lang wandelen door de polder doet ze heel graag, aangelijnd op plekken waar het moet maar loslopend waar het is toegestaan. Ze krijgen brokjes met daarin precies de juiste mineralen, vitamines en voedingsstoffen. Zij houdt van reizen, naar een camping in Spanje of met een luxe cruiseschip de wereld ontdekken. Maar als je haar vraagt wat haar mooiste reizen zijn dan kiest ze toch voor haar werkbezoeken aan Roemenië, het idee dat je echt iets bijdraagt aan het lot van zwerfhonden. Tenslotte de keuze vraag: geld inzamelen of geld uitgeven, daar hoefde ze geen moment over na te denken. Elke dag is ze aan het bedenken hoe zij voor de stichting geld kan ophalen; win acties, online bingo's en Facebook evenementen. En ze gaat door tot er geen één hond meer zwerft over straat....





Volg ons ook op Facebook en Instagram!

www.vandergrijn.nl

