

Bakkerij van der Grijn

# grijn Nazomer tijd



Lekker  
bakken met  
**vers geplukte  
appels!**



**VAN DER GRIJN:**

**EEN FAMILIEBEDRIJF VAN**

**GROOT ÉN KLEIN**







**ANKE**  
53 jaar • Verkoopster/  
winkelleidster • In  
dienst sinds oktober  
2006 • Favoriet:  
kaasbroodje en  
aardbeienwener



**GERDA**  
60 jaar •  
Verkoopster •  
In dienst sinds  
november 2011 •  
Favoriet:  
haverkoeck

**FLORIEN**  
49 jaar • Allround  
invalkracht • In  
dienst sinds 1  
februari 2021 •  
Favoriet:  
appelgrijn



**DOROTHEA**  
32 jaar •  
Verkoopster •  
In dienst sinds  
2012 • Favoriet:  
roombotercake



**JELLE**  
17 jaar •  
Broodbakker •  
In dienst sinds  
juli 2020 •  
Favoriet:  
Kampioentje



**LOEK**  
23 jaar •  
Productiemedewerker/  
Bezorger • In dienst  
sinds november 2014 •  
Favoriet:  
Dadelnotenbrood  
en Kampioentje

# Welkom bij Bakkerij van der Grijn



Met enige trots presenteren wij de nieuwe Grijntijd nazomer editie. Waarin onder andere ons familiebedrijf naar voren komt.

Er is een enerverende geschiedenis aan voorafgegaan. Samen met mijn broer Gert hebben we de zaak uitgebreid in de jaren 70 van de vorige eeuw. Toentertijd met zijn gezin, mijn zussen en niet te vergeten mijn zwagers. Zij hebben allemaal hun steentje bijgedragen aan de ontwikkeling van ons bedrijf.

In die periode zijn ook onze kinderen geboren. Arto was de eerste in de rij, daarna Richard, Michel en Ronnie was het zogenaamde nakomertje. Samen met Leon Slob, al meer dan 25 jaar werkzaam in de bakkerij, zetten zij het bedrijf nu voort. En wij vinden het heel leuk dat de geschiedenis zich lijkt te herhalen, doordat de 4<sup>e</sup> generatie zich inmiddels aanmeldt.

Met de steun van een heel trouw team van medewerkers, waarvan er velen al heel lang bij ons werkzaam zijn! In het bijzonder Ton, die al meer dan 35 jaar

werkzaam is ons bedrijf. Zij hebben dus zeker hun sporen verdiend in de ontwikkeling van ons bedrijf. Maar dit natuurlijk niet zonder de inzet van alle andere medewerkers.

Al maak ik me wel enigszins zorgen over de stikstof perikelen. Dat er wat mee moet gebeuren is duidelijk. Maar let wel: wij kunnen niet zonder de boeren, die voor ons de belangrijkste grondstoffen moeten produceren zoals meel, bloem, melk, boter, enz. Zij zijn voor ons onmisbaar om topproducten voor u en jou te maken!

Annie en ik zijn heel dankbaar dat we dit allemaal nog mee mogen maken, al is het vanaf de zijlijn. Wij wensen jullie allen veel leesplezier!

Hartelijke groet,  
**Teus van der Grijn**



**6** **Uitgelicht Volkorendesem met zonnepitten**  
Brood met een verhaal

**8** **Interview Teus en Annie van der Grijn**  
Een familiebedrijf van groot én klein

**10** **Broodzak van katoen**  
Fan van katoen

**11** **Interview Voedselbank**  
Brood... soms broodnodig



**14** **Recept**  
Zoete sandwich met appel

**13** **Winkel in beeld**  
Groot-Amers

**15** **De passie van...**  
Jan Kroon



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





## Appeltaart en Appलगrijn

De nazomer is de tijd van de appeloogst. Het moment waar de bakkers altijd naar uitkijken! Want wat is er lekkerder dan bakken met vers geplukte sappige appels.



Ons appeltaartje is robuust van uiterlijk en heeft een unieke ouderwetse smaak. Dit komt door de lekkere dikke bodem van roomboterdeeg met daarop de vulling van grofgesneden goudrenetten. Uit dit verrassende taartje snij je 6 a 8 puntjes. Een absolute topper binnen ons assortiment is ons

Appलगrijntje. Een heerlijke boterkoek als bodem, daarop een lekkere laag meegebakken gele room en stukjes vers geschilde appel. Met een mooi glanzend moeslaagje maken de bakkers deze specialiteit af tot een extra aantrekkelijk gebakje, bescheiden van formaat, maar daardoor juist favoriet bij velen!



## Trakteengebak

Trakteren? Is het bij jou ook zo dat iedereen je verlekkert aankijkt als je met een van der Grijn doos aankomt?! Op het werk, een gezellig feestje of gewoon thuis...

Kies eens voor ons smakelijk trakteegebak. Makkelijk uit te delen, vriendelijk geprijsd een bovendien een gevarieerde sortering die bij iedereen goed in de smaak gaat vallen. Natuurlijk bestaat onze sortering trakteegebak onder andere uit onze specialiteiten het Appलगrijntje en de Grijnelaar, het frisse appelgebakje en het zoete

schuimgebakje met bosbessen. Verder aangevuld met een tweetal middelsoezen, boordevol luchtige slagroom, de één met poedersuiker, de ander met een laagje chocolade erop. Tot slot de petit fours, met een verrassend lekkere vulling van gele room en een vruchtencompote van tropisch fruit. Gedipt in een dun laagje witte chocolade.







## Het bewijs dat lekker en gezond heel goed samen gaan!

- ✓ 100% lokaal
- ✓ 100% puur
- ✓ 100% volkoren

**Ons vernieuwde Volkoren desem met zonnepitten is een brood met een verhaal. En dat proef je!**

In februari 2021 is dit brood voor het eerst gebakken en direct was het een waardevolle toevoeging aan ons assortiment. Een desembrood, gemaakt van volkorenmeel met heel veel zonnepitjes. Lekker en gezond. Begin 2022 is dit brood vernieuwd, en het verhaal achter dit proces delen wij graag. Eind 2021, tussen alle sint en kerstdrukke door kwam onze desembakker Tijmen in contact met Arie Bode, één van de molenaars van korenmolen de Regt in Nieuw-Lekkerland. Deze gedreven man zet zich samen met een fanatieke groep vrijwilligers in voor de korenmolen, om zo dit prachtige ambacht en de historie hiervan levend te houden. Want deze bijzondere molen, vlakbij Kinderdijk met een geschiedenis vanaf 1714 verdient het om in stand te blijven. Helaas was de molen in verval geraakt. En heeft hij jarenlang zonder kap gestaan. In 2009 is

gestart met het restaureren van de molen. Op 9 mei 2014 was de restauratie voltooid en werd de molen feestelijk geopend, ofwel heropend. Sindsdien maalt korenmolen de Regt weer, uitsluitend graan van Nederlandse bodem. De graankorrels rollen tussen de stenen door en het resultaat is meel. Puur ambachtelijk volkoren meel.

En met dit 100% lokale meel gaat onze desembakker Tijmen aan de slag. In zijn desembakkerij aan de Linie in Hoog Dalem draait hij van het Lekkerlandse volkorenmeel, samen met zijn eigen desem een prachtig deeg: Waaraan hij een royale hoeveelheid zonnepitten toevoegt. Als dit deeg tot leven komt wordt het handmatig tot broden gevormd. Opmaken heet dit in vaktaal. De broden worden

nogmaals door de zonnepitten gerold, en tussen speciale katoenen doeken gelegd. Nu mogen de broden rusten, maar liefst minimaal 16 uur lang. Want tijd is smaak. In die rusttijd gaat het smaakproces door, de desem doet zijn werk en het brood neemt toe in volume. Na zijn rust gaat het brood de oven in. Het volkoren desem wordt gebakken op de stenen vloer van de oven. Hierdoor wordt de korst zo heerlijk krokant. Tijdens het bakken ruik je al de authentieke geur van versgebakken desembrood. Het is dan ook niet verwonderlijk dat er een grote glimlach op het gezicht van Tijmen ligt als hij de broden uit de oven haalt. Resultaat van een stuk ambacht, maar ook passie en vakmanschap! Dit alles maakt het volkoren desem met zonnepitten tot wat hij is.



### Andere desembroden van desembakker Tijmen:

- ✦ **Pain d'Linie**  
Wit desembrood met een vleugje rozemarijn
- ✦ **Pain au Levain**  
Een krokante witte desembol
- ✦ **Spelt desem**  
Van 100% Limburgs Spelt.



**GA VOOR MEER INFORMATIE OVER KORENMOLEN DE REGT NAAR WWW.KORENMOLENDEREGT.NL**



**SCAN DE QR VOOR EEN VIDEO OVER HOE DIT BROOD GEMAAKT WORDT**



# Van der Grijn een familiebedrijf van groot én klein

**Teus en Annie van der Grijn, die in 1980 de bakkerij overnamen van Opa van der Grijn, bliken terug op mooie jaren, vol groei van het bedrijf maar ook groei van hun familie.**



Teus en Annie, ouders van de eigenaren van nu en opa & oma van de kleinkinderen die stap voor stap in de bakkerij komen werken. Ze begonnen met een bakkerij-winkel-woning aan de Kerkstraat in Groot-Ammers. Teus had hulp van jonge bakkers en winkeldames en Annie hield zich vooral bezig met het zorgen voor hun 4 zoons. Kleine jongens werden groot en na hier en daar gewerkt te hebben kwamen ze in etappes in de zaak en hebben zij nu de leiding over het familiebedrijf.

De volgende generatie groeit gestaag. Verschillende Griëntjes, bijna allemaal, verdienen hun eerste centjes in de bakkerij. Al jong mochten ze mee venten met Opa, broodjes inpakken en meehelpen als het druk is met feestdagen. Jelle, Kim en Naomi hebben van alles gedaan en studeren en werken nu elders. Tijs en Reza werken, naast hun studie, in één van de winkels in Gorinchem. Dat kan zijn in de Arkelstraat, Piazza of Hoog Dalem, waar ze maar nodig zijn. Sem, ook studierend, maakt zijn uren in de bakkerij, liefst in de nacht en hij doet dat o.a. met jongens en meiden uit zijn vriendengroep. Iza is volop geïnteresseerd in alles wat met de bakkerij te maken heeft, zij gaat graag met haar vader mee naar

de bakkerij en in de winkel heeft ze al heel wat uurtjes gemaakt met het inpakken van bonbons. De afspraak is dat ze mag komen werken als ze boven de toonbank uitkomt :). Bram en Wies komen regelmatig even bij papa kijken op kantoor en zij hebben laatst, samen met Iza, meegedaan met de fietsoptocht in Groot-Ammers en hebben flyers uitgedeeld om ons STOER volkoren te promoten.

"Hoe deze generatie zich zal ontwikkelen en wie wat waar terecht komt zal de toekomst uitwijzen, maar wij zijn trots op al onze kinderen en kleinkinderen, aldus Teus. Maar ook op al onze medewerkers, we zorgen mét elkaar en voor elkaar. Teus en Annie blijven nauw betrokken bij de zaak. Teus ondersteunt zoon Ron op kantoor, onderhoudt contact met klanten en met feestdagen kookt hij soep voor alle harde werkers in de bakkerij. Dat ze niet meer iedereen bij naam kennen vinden ze wel jammer, maar ja bij een groei van 1 naar 10 winkels is dat niet zo vreemd. Verder genieten ze van hun vrije tijd en verblijven ze regelmatig in hun vakantiehuis in Rolde, waar iedereen ze weet te vinden en waar de kinderen en kleinkinderen ook kunnen komen logeren.

Bakkerij van der Grijn zet zich voort, de zonen zwaaien de scepter, de kleinkinderen druppelen binnen.....en wij hopen nog vele jaren te genieten van onze familie en de bedrijvigheid.

**NAAST DE KLEINKINDEREN HEBBEN IN DE LOOP VAN DE JAREN OOK HEEL VEEL NEEFJES EN NICHTJES HUN BIJDRAGE GELEVERD IN DE BAKKERIJ EN IN VERSCHILLENDE WINKELS.**



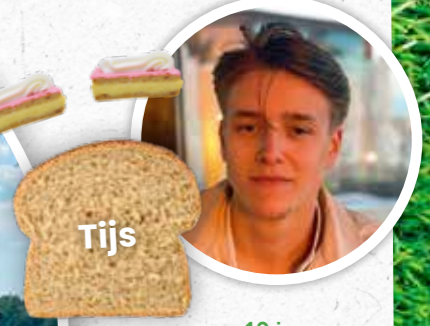
**24 jaar** • Van mijn 14e t/m 19e in de bakkerij gewerkt. Elke donderdag bij het verdelen en in de vakanties van alles en nog wat. Met Opa mee venten deed ik al vanaf dat ik heel klein was. • Favoriet: Partystok



**21 jaar** • Al heel jong mee met opa om te venten, vanaf mijn 15e regelmatig tel klusjes en 1 jaar lang inpakwerk gedaan in de zomervakantie • Favoriet: de bolus



**17 jaar** • 2020 - heden • Verkoopmedewerkster • Favoriet: Luxe koekjes



**19 jaar** • 2019- heden • Verkoopmedewerker en bakker • Favoriet: Pain de Linie



**24 jaar** • In 2013 een jaar meegedraaid • Af en toe geholpen in bakkerij • Favoriet: Dadelnoot



**18 jaar** • Sinds 2019 in dienst en werkzaam in de bakkerij op Gelkenes • Favoriet: pizza break broodje



**8 jaar** • Even bij papa op kantoor kijken is altijd leuk en pas heeft hij STOERVOLKOREN flyers uitgedeeld tijdens een fiets optocht in Groot-Ammers • Favoriet: witte bollen



**6 jaar** • Kijkt nieuwsgierig als ze mee mag naar de bakkerij of winkel. Heeft al meerdere malen gefungeerd als model voor social media en ook zij deelde flyers uit tijdens de kinderoptocht. • Favoriet: aardbeiengebakje



**9 jaar** • Van kleins af aan met papa mee naar de bakkerij en met feestdagen bonbons inpakken. Als ze boven de toonbank uit komt wil ze graag in de winkel werken. • Favoriet: aardbeien wener taartje





## Broodzak van katoen

**Plastic verpakking zoveel mogelijk vermijden? Kies dan voor onze milieubewuste en duurzame optie: De katoenen broodzak.**

Naast de bewust keuze voor duurzaamheid is een bijkomend voordeel dat het brood lang knapperig blijft in de katoenen broodzak, mits het binnen 2 dagen opgegeten wordt.

Maak jij ook die bewuste keuze door over te stappen op de katoenen broodzak?! Niet alleen voor hele broden, maar denk er ook eens aan om hem mee naar de winkel te nemen als je op zaterdagmorgen je croissants of harde broodjes haalt. Want genieten van je weekendbroodje in katoen, zonder verpakkingsafval... Dat smaakt toch extra lekker! De katoenen broodzak is wasbaar, wel zo hygiënisch.

De katoenen broodzak is te koop in onze winkel of webshop. Maar je kunt hem ook aanschaffen tegen inlevering van 10 grijntjes (spaarmentjes).



**RINA**  
57 jaar • In dienst sinds: 2009 •  
verkoopmedewerkster in winkel Piazza •  
Favoriet: kwarkbol

## Fan van katoen

Bij het maken van een afspraak voor een gesprek over dit artikel in ons magazine gaf Rina aan: "Zullen we gewoon een keer bellen met elkaar. Dat kost geen benzine en is beter voor het milieu". En daarmee was direct de toon gezet. Want bij Rina uit onze winkel Piazza staat duurzaamheid hoog in het vaandel. Zij is de collega die na haar pauze het licht uit doet in het keukentje, plastic verpakking apart houdt, wegbrengt en karton scheidt van het restafval. Thuis heeft ze bewust de droger weggedaan "ik heb toch kleding genoeg, dus het hoeft niet persé direct droog te zijn."

Zo vertelt Rina: "De tijd is gekomen dat we stappen moeten nemen, de dingen die ik kan doen, doe ik. Maar het is niet genoeg, we moeten dit met z'n allen gaan doen. Daarom is Rina zo blij met de katoenen broodzak. Hij bevat haar goed. Het brood blijft echt wel vers in de zak, en met de katoenen broodzak besparen we bovendien ook het plastic clipje erom. Dubbel zo duurzaam dus. Als tip geeft Rina mee om te doen wat in je vermogen ligt. Te beginnen bij goed scheiden van afval, geen onnodige spullen aan te schaffen en altijd een boodschappentas mee te nemen als je naar de winkel gaat.

Tot slot benadrukt Rina dat ze trots is op bakkerij van der Grijn, omdat binnen het hele bedrijf bewuste keuzes worden gemaakt. Zoals de zonnepanelen die op het dak van de bakkerij liggen, en alles wat wordt gedaan om voedselverspilling tegen te gaan.



## Brood... soms broodnodig

Het brood wat wij verkopen bakken we dagelijks met liefde en zorgzaamheid. Elke nacht weer stapels vers brood in allerlei soorten, maten en smaken. Onze winkels worden bevoorrad, verkooppunten ontvangen hun bestellingen en restaurants kunnen ook aan de slag met hun geleverde broden.



Brood wat wij overhouden in de winkels gaat voor een gedeelte naar Too good To go, naar ons "Brood van gisteren" rek, kruimels en korstjes worden gehaald door boeren uit de omgeving en omdat wij niks weg willen gooien mogen voedselbanken het overgebleven brood komen halen.

De voedselbank uit Gorinchem komt wekelijks langs, Arie en Henk laden hun auto vol en keren blij terug naar het afgifte punt waar 's middags de verdeling al plaatsvindt. Het uitdelen aan medemensen die door verschillende gebeurtenissen in de problemen geraakt zijn en net dat steuntje in de rug kunnen gebruiken. Wat moet dat een fijn gevoel zijn. Brood wat voor onze winkels net niet meer vers genoeg is, wordt voedselveilig en vol respect gegeven aan mensen die het (brood)nodig hebben. Wij zijn blij dat we daaraan kunnen bijdragen en nemen ook ons bakkerspetje af voor mensen die vrijwillig uren bij de voedselbank werken.

Arie vertelt: 18 jaar geleden leerde ik Arto kennen en kwam ik elke dag in de winkel aan de Arkelstraat

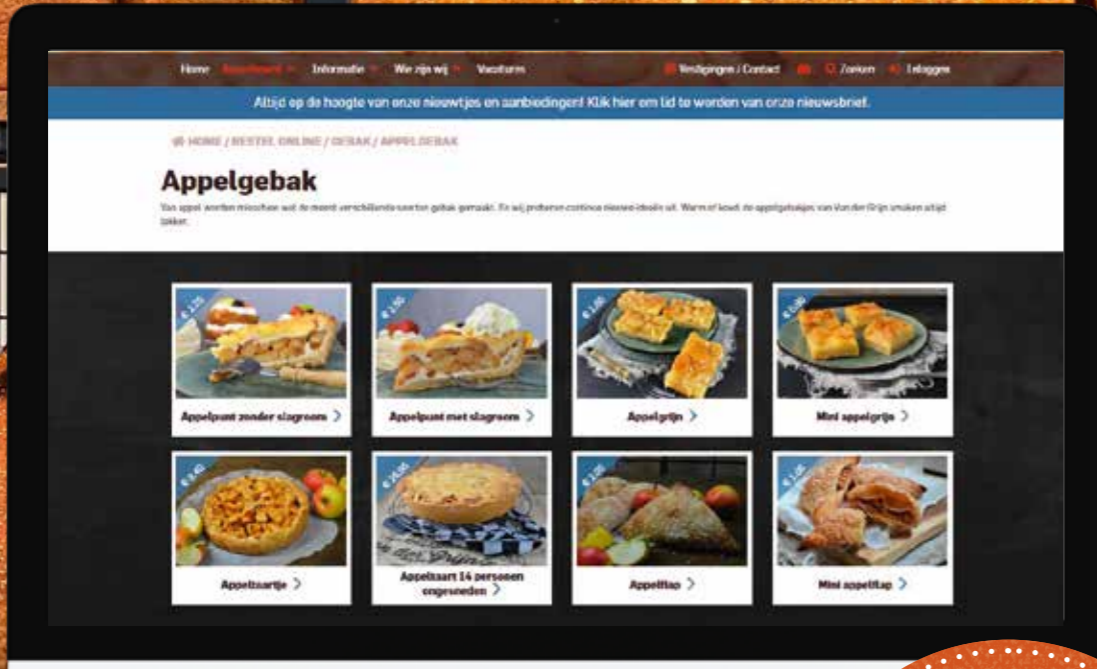


brood halen voor de voedselbank wat over was gebleven van de dag ervoor. Ik ging toen naar meerdere bakkers maar Arto zei: "Kom gerust elke dag hierheen, wij hebben altijd brood over. Een paar jaren later konden we het brood halen in Groot-Amers, bij de bakkerij. Een vriend uit Nieuwland heeft een tijd lang heen en weer gereden en weer later ging mijn vrouw met haar eigen personenwagen brood halen, op en onder de stoelen werd zoveel mogelijk brood meegenomen. Sinds een jaar of 2 maken we gebruik van een busje en kunnen we het brood in kratten meenemen, dan blijven de sneetjes brood ook wat mooier. De samenwerking is altijd soepel, vriendelijk en we worden ook wel eens verrast. We kregen bijvoorbeeld een keer veel appeltaarten mee die afgekeurd waren. In de koeling hadden de appeltaarten een nachtje naast de uien gestaan dus ja er zat een vreemd luchtje aan, haha, ze waren helemaal prima van smaak dus wat waren we daar blij mee en heel veel mensen met ons.

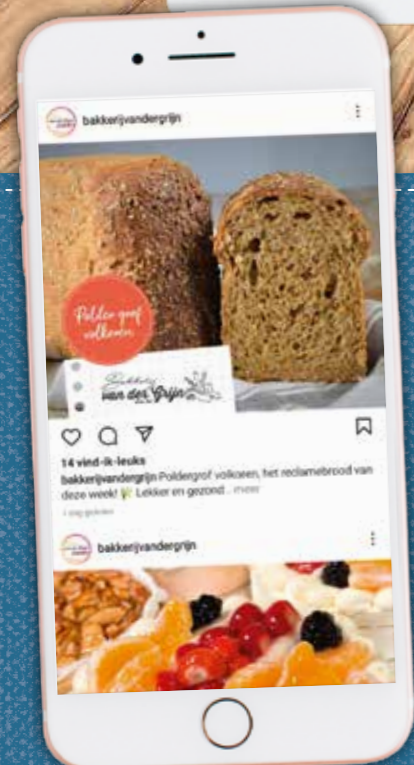
Als het aan ons ligt, en de voedselbanken blijven nodig (wat wel de verwachting is) dan maken wij nog vaak een ritje naar die gulle bakker in Groot-Amers.







Ontvang ook onze nieuwsbrief! Laat op de website je mailadres achter en blijf op de hoogte!



# Grijn online

**Naast onze 10 winkels neemt onze website ook een steeds grotere plek in binnen ons bedrijf.**

Naast heel veel informatie biedt de webshop het volledige assortiment, 24 uur per dag te bestellen. Tot 's avonds 23.00 uur bestellen is de volgende dag ophalen in 1 van onze winkels. Zodat je er altijd zeker van bent dat je favoriete product voor je gebakken wordt en klaarligt.

Daarnaast biedt de webshop meer leuks zoals regelmatig een proeverij, leuke recepten en filmpjes.

**Ingrediënten, allergenen, bewaaradvies of andere informatie ... Je vindt het allemaal in 1 oogopslag bij elk product.**

Ga naar [www.vandergrijn.nl](http://www.vandergrijn.nl)

**Volg jij ons al?**



Blijf op de hoogte van al onze acties, aanbiedingen, bakkerijnieuws of winkelweetjes en volg ons op Facebook of Instagram.

ORANJEPLEIN



## Winkel in beeld

### GROOT-AMMERS

Wij zijn trots op deze "moeder" winkel. De allereerste winkel van Bakkerij van der Grijn, eerst aan de Kerkstraat maar sinds 2002 op het Oranjeplein gevestigd. Vorig jaar compleet verbouwd, nieuwe machines, nieuwe oven en zelfs enkele nieuwe medewerkers.

Wij werken met veel plezier in deze prachtige winkel. Van het opstarten 's morgens vroeg, brood, koek en snacks bakken de hele dag door tot aan het opvegen van de laatste kruimel aan het einde van de dag. Het is altijd druk, gevarieerd en de klanten zorgen natuurlijk voor de meeste variatie.

De medewerkers bestaan uit een gezellig team dames, met in de weekenden bakker Michel erbij en wanneer nodig de flexibele hulp van onze bezorgers Cees en Sjaak. Adviseren en meedenken over speciale wensen van de klant hoort ook bij onze taken en in overleg met de bakkerij is bijna alles mogelijk. Wij proberen ons enthousiasme uit te stralen op onze bezoekers zodat ze graag weer terugkomen.

Hopelijk tot snel,  
**TEAM AMMERS**



TEAM GROOT-AMMERS



BEZORGERS SJAAK EN CEES



DE WINKEL





# Zoete sandwich

**MET APPEL**



## BENODIGDHEDEN

- \* 4 rozijnensheetjes
- \* 60 gram roomkaas
- \* 1 flinke eetlepel karamelsaus
- \* snuf kaneel
- \* kleine appel in dunne plakjes gesneden
- \* scheutje olijfolie

**Tip:**

Serveer ze ook eens bij een high tea. Snij kleine puntjes uit de sandwiches en steek er een cocktailprikkertje in.

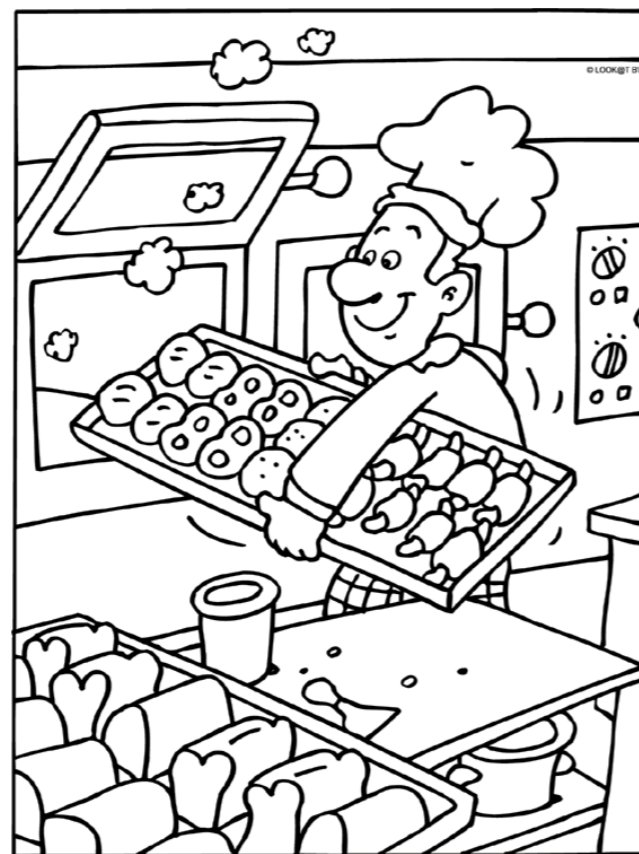


## BEREIDING

Meng in een kommetje de roomkaas, karamelsaus en kaneel. Besmeer de rozijnenboterhammen met het roomkaasmengsel. Verdeel de appelschijfjes over 2 boterhammen en bedek met de andere boterhammen.

Verhit een koekenpan met een scheutje olijfolie op een matig vuur en bak de sandwiches ongeveer 3 minuten per kant tot een goudbruine kleur.

Deze zoete sandwiches zijn het lekkerst als je ze lauwwarm serveert.



## Kleurplaat

Help jij mee deze bakker zijn broodjes te kleuren?



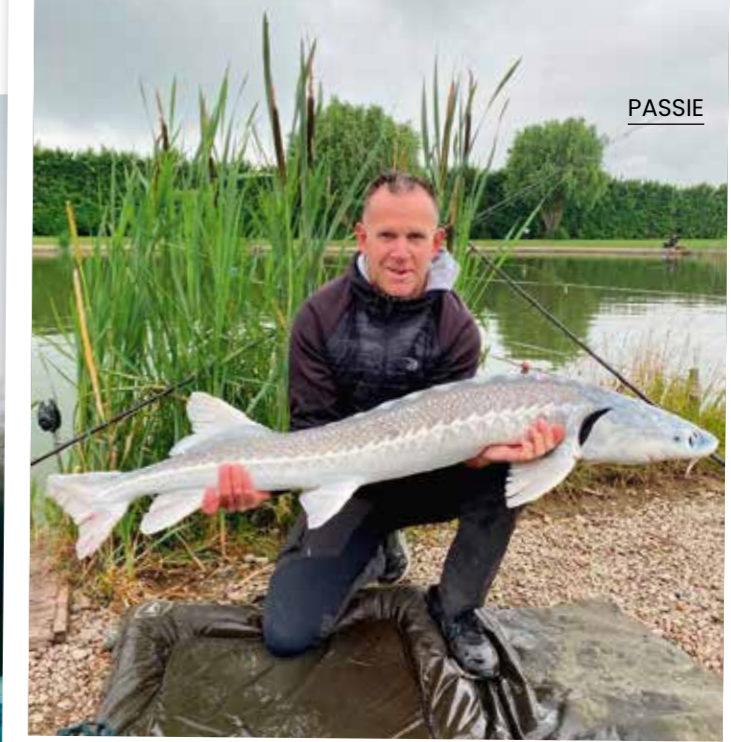
Knip deze tekening uit of print hem via de QR code.

Veel plezier en bij inlevering van je gekleurde en/of versierde plaat in 1 van onze winkels ontvang je een lekkere kaasstengel! Inleveren kan tot uiterlijk 29 oktober.

De bakker en zijn passie:

# Jan Kroon

**VISSEN**



Jan kiest

- Recreatieve bezigheid  Sport
- Inspanning  Ontspanning
- 's winters  's zomers
- Vissen op zee  Binnenwateren
- Zoetwatervis  Zoutwatervis
- Opeten  Terugwerpen
- Alleen  Teamverband



De grootste hobby van Jan is vissen. Een fijne hobby die goed past bij een bakker met bijzondere werktijden.

Het is op elk moment van de dag te doen. Jan vist namelijk wanneer hij zin heeft om even lekker bezig te zijn, **recreatief** dus. Wedstrijd vissen hoeft voor hem niet. Het hoeft niet snel of gehaast. Vissen is voor Jan pure **ontspanning**.

Turend naar de dobber kun je je gedachten laten gaan, heb je beet dan komt er toch wat kracht aan te pas. Met een vis van rond de 10 á 20 kg aan je haak moet je toch wat inspanning leveren om hem uit het water te krijgen. **'s Winters** is de mooiste tijd om te snoeken in sloten en meren, en 's zomers kun je Jan vinden bij visvijvers. Heel vroeger ging Jan wel eens zeevissen en nam hij de vissen mee naar huis om ze schoon te maken en er smakelijk van te genieten, maar zijn passie ligt toch echt bij vissen in **binnenwateren**. Roofvissen, **zoetwatervissen** zijn voor Jan de mooiste vangst. Mocht hij een prachtexemplaar aan zijn lijn hebben dan legt hij dat graag vast met een camera voordat hij die zoekels weer **terug in het water** laat glijden.

Jan heeft al heel wat bakkers meegenomen om ze kennis te laten maken met deze hobby. "Je moet een keer meegaan, dan pas kan ik je echt laten zien hoe veelzijdig deze bezigheid is" aldus Jan. Vrije uurtjes besteedt hij graag aan de waterkant, het liefst **alleen**. Buiten zijn is goed voor je lijf en je kunt je gedachten lekker laten gaan.

Zelfs nieuwe ideeën voor gebakjes zijn soms ontstaan aan de slootkant. Creatief bezig zijn is namelijk ook een hobby van Jan en dan vooral in zijn vakgebied: het banket. Genieten van je werk en van je vrije tijd, fijn als daar een goeie verhouding in zit en je het op die manier ook kunt combineren.

## Over Jan

- LEEFTIJD 48 jaar •
- FUNCTIE Chef banketbakkerij •
- IN DIENST 23 JAAR • FAVORIETE PRODUCT: Chocolade bol maar óók altijd bezig om nieuwe gebakjes te ontwikkelen





Volg ons ook op Facebook en Instagram!

[www.vandergrijn.nl](http://www.vandergrijn.nl)