

In the picture

# BAKKER VAN DE VEN

Ruud en Anita openen op Uden-Zuid hun zevende vestiging

## 'Deze kans konden we niet laten lopen'

Uden-Zuid heeft sinds vorige week zijn eigen bakker. Het is de derde winkel van Bakker van de Ven in Uden. Het ruim honderd jaar oude familiebedrijf is de afgelopen decennia flink gegroeid. "We zijn een ambachtelijke, maar ook moderne bakker. We hebben respect voor het verleden en zijn daarnaast erg bij de tijd", vertellen eigenaren Ruud en Anita van de Ven.

Ruim twintig jaar geleden informeerde Ruud van de Ven al naar de mogelijkheden om een winkel op Uden-Zuid te openen. Lange tijd leek dit niet realiseerbaar te zijn. Daarom koos hij ervoor om in 2010 een vestiging aan de Botermarkt te starten. Ruud: "We zijn dik tevreden over deze winkel, maar toen Uden-Zuid toch weer in beeld kwam, wisten we dat dit een kans was die we niet konden laten lopen."

Naast de spiksplinternieuwe vestiging op Uden-Zuid en die op de Botermarkt heeft Ruud samen met zijn vrouw Anita ook nog een vestiging op de Drossaard. Dit was (naast de bakkerij) de eerste winkel die Ruud zijn vader opende, in 1977. Momenteel heeft het bedrijf zeven vestigingen, onder andere in Boekel, Gemert, Beek en Donk en Sint Anthonis. Ruud is verantwoordelijk voor de bakkerij en de marketing en Anita houdt zich bezig met het aansturen van de winkels en de administratie.

*'We zijn een ambachtelijke, maar ook moderne bakker'*

### Geschiedenis

Het verhaal van Bakker van de Ven begint bij Willem van de Ven die in 1905 in Huize Padua zijn eigen bakkerij begint. Van de tien kinderen die Willem krijgt, stappen er

maar liefst acht in het bakkersvak. Eén van die kinderen is Cor, de opa van Ruud. In 1935 opent hij een bakkerij in Venhorst. Op diezelfde plek is de bakkerij nu nog steeds gevestigd.

Op vrijdag 13 juni 1997 verwoest een brand een groot deel van de bakkerij. Van een nood wordt een deugd gemaakt en twee jaar later verrijst er een gloednieuwe, moderne bakkerij. Het is voor Ruud en Anita het begin om als zesde generatie aan het hoofd te staan van het familiebedrijf. In 2000 nemen zij namelijk het stokje over van Gerda, Ruud's moeder.

### Vers

Alle producten die je in de vestigingen van Bakker van de Ven aantreft, worden op ambachtelijke wijze gemaakt. Het merendeel hiervan wordt bereid in de bakkerij in Venhorst. "Daarnaast wordt alles wat klein en krokant is, zoals harde broodjes en croissantjes, in de winkels zelf afgebakken", vertelt Ruud. "Deze producten worden heel de dag door vers gebakken."

Van de Ven verkoopt alles op het gebied van brood en broodjes. Daarnaast is er een divers aanbod van taarten, vlaaien, gebak, koeken en jam. "Allemaal zelfgemaakt door onze vijf broodbakkers en zes banketbakkers."

### Terug naar de basis

Een jaar of vier geleden besloot Ruud in overleg met zijn bakkers dat het tijd was om meer terug te gaan naar de basis. Er wordt sindsdien enkel gewerkt met pure grondstoffen en niet meer met mixpakjes. Ruud: "Onze producten worden op traditionele manier bereid, met gebruik van moderne machines. Hierdoor zijn de producten niet alleen veel lekkerder en voller van smaak, maar we hebben ook de trots teruggebracht op de werkvloer."

### Lokaal

Bakker van de Ven verwerkt de lekkerste lokale ingrediënten in hun producten. Allemaal puur natuur. Een deel van de

tarwe en alle aardbeien komen uit Gemert, de blauwe bessen uit America (Limburg) en de appels uit Boekel. "En na de zomer gaan we het lokale Maashorstspelt verwerken in onze speltproducten", vertelt Ruud.

### Zonder toevoegingen

Mensen willen steeds meer producten die terug gaan naar de basis, volgens Ruud. Zonder al te veel toevoegingen en gemaakt met pure en verse ingrediënten. Van de Ven

*'De lekkerste lokale ingrediënten, allemaal puur natuur'*

speelt daarop in door extra te investeren in spelt- en desembroden. In de nieuwe winkel op Uden-Zuid is het assortiment aan desembroden dan ook uitgebreider dan in de andere winkels. "Desem is hip en we willen graag kunnen voorzien in de grote vraag naar deze productgroep."

### Webshop

Zoals Ruud aan het begin van het artikel al aangaf is Bakker van de Ven bij de tijd. Dat uit zich onder andere in een moderne website met een webshop. Via [vandeVen.nl](http://vandeVen.nl) kun je het gehele assortiment bekijken (inclusief actuele aanbiedingen) en een bestelling plaatsen. Daarbij kun je zelf aangeven in welke vestiging en wanneer je het op wilt komen halen.

De nieuwe vestiging op Uden-Zuid is op maandag tot en met vrijdag geopend van 08.30 tot 19.00 uur en op zaterdag van 07.30 tot 17.00 uur (zondag gesloten). De overige twee Udense vestigingen zijn doordeweeks open van 08.30 tot 17.30 uur en op zaterdag van 07.30 tot 16.00 uur (zondag gesloten). Kijk voor meer informatie op [www.bakkervandeven.nl](http://www.bakkervandeven.nl) of [www.facebook.com/BakkervandeVen](https://www.facebook.com/BakkervandeVen) of @BakkerVandeVen (Twitter).



*'Alle producten worden zelfgemaakt door onze 5 broodbakkers en 6 banketbakkers'*

