

Ten Brinke bundelt twee concepten

Familiebedrijf in gloednieuw jasje

Een gloednieuwe bakkerij in het voormalig Rabobankgebouw in Ommen. Familie Ten Brinke brengt in de nieuwe winkel twee concepten samen: de traditionele bakkerij Ten Brinke en Sis & Bro, de winkel van zoon Maarten en dochter Vera.

Ten Brinke is een echte bakkersfamilie. "In 1973 begonnen opa en oma een bakkerszaak aan de Kruisstraat 2 in Ommen. "Destijds nog onder een andere naam. Later veranderden ze de naam naar bakkerij Ten Brinke. In 1991 namen mijn ouders de zaak over", vertelt Merel. "We woonden boven de zaak. We zijn echt opgegroeid in de bakkerij." De zoon en dochters kozen aanvankelijk voor een opleiding die niets met het bakkersvak te maken had. "Maarten koos voor een groenopleiding, Vera werkte in de detailhandel en ik volgde een opleiding ondernemen in Groningen." Merel kwam het laatst terug in de zaak. Enkele jaren daarvoor waren Maarten en Vera hun eigen bedrijf begonnen: Sis & Bro. "Een kleinere bakkerij, met koffie to go en broodjes", vertelt Vera. "Dat was best spannend, we waren de eerste in Ommen met koffie to go en havermelk, toen men daar hier nog nauwelijks om vroeg." Intussen had vader Berjan zijn zinnen gezet op het Rabobankgebouw, dat vrij zou komen. In 2015 begon hij met plannen

maken voor het gebouw, maar het duurde tot december 2019 tot de familie groen licht kreeg. "Dat was best spannend, inmiddels waren er best wat kapers op de kust." Niet verwonderlijk, want het pand ligt op een strategisch goede positie: parkeren kan voor de deur, waar ruimte genoeg is. Tegenover de bakkerswinkel zit een grote supermarkt. "Ik weet nog dat we het nieuws hoorden", vertelt Merel. "We waren een week lang van slag, zo blij waren we."

Andere indeling

TenBa werd ingeschakeld voor het begeleiden van het gehele proces. Van de eerste gesprekken met de pandeigenaar tot het ontwerp en de realisatie van de bakkerij. "Er moest behoorlijk wat gesloopt worden", aldus Peter Verweij van TenBa. "We hadden eerst een heel andere indeling voor ogen, waarbij de ovens aan de rechterkant van het pand zouden komen. Dat ging echter niet: boven de bakkerswinkel zit de Action. Voor de ovens en het koelsysteem hadden we toegang naar buiten nodig. Een afvoer door het dak, door het pand van de Action, dat

ging niet. De enige mogelijkheid was een afvoer via een schacht aan de andere zijde van het pand, bij de brandtrap van de Action. Er was niet veel ruimte, maar met veel passen en meten is het gelukt."

Transparant

Vanuit de bakkerij en de banktruimte kijk je zo de zaak in. "Dat was een belangrijke eis", licht Merel toe. "We wilden een transparante, open bakkerij. Daar heeft TenBa heel goed rekening mee gehouden. Overal kijk je zo de werkruimtes in. Wanneer de ovens opengaan, zie je de klanten in onze zithoek nieuwsgierig opveren om te zien wat uit de ovens komt." De kantine van het voormalige Rabobankpand kon worden behouden. "Voorheen aten we onze broodjes altijd in de winkel, nu kunnen we ons even terugtrekken. Wel zo prettig. Mijn vader doet hier de administratie. Dat hoeft niet langer thuis."

Moodboard

In de nieuwe winkel Sis & Bro aan de Markt 44 komt de hele familie samen: ➔



▲ Voor de ovens en het koelsysteem was toegang naar buiten nodig. De enige mogelijkheid was een afvoer via een schacht aan de andere zijde van het pand.

◀ De bollenkast komt van Ter Haar.

► Machines

De verbouwing nam zo'n vier maanden in beslag. "Omdat mijn vader al langer bezig was met dit plan, had hij vooraf al een goed beeld van wat hij wilde qua machinerie." Gekozen is voor Ecostone-ovens van Hein. "We hebben een inschietoven, twee reguliere ovens, een remrijskast en twee andere rijkskasten", somt Merel op. De bollenkast komt van Ter Haar. Bij de ovens is gekozen voor een vloer van keramische tegels, die zijn bestand tegen de warmte. "Alleen de kleur was een discussiepunt", aldus Merel. In de werkruimte liggen kunststoffen tegels, gemaakt van gerecycled materiaal. Verderop is de banketafdeling, met verschillende koelingen van Emond. De vriezer is de trots van Berjan, ook via Emond.



▲ "We wilden een moderne, strakke winkel, waarin volop aandacht is voor het ambacht", aldus Vera ten Brinke.

vader, moeder, dochters en zoon. Vera en Merel hebben de inrichting van de winkel voor hun rekening genomen. "We hebben vooraf een moodboard gemaakt. We keken bij andere winkels en op Instagram en Pintest." De plaatjes van het moodboard komen grotendeels overeen met het eindresultaat. "Alleen de kleur groen is er later bijgekomen", wijzend naar de groene tegels tegen de muur. "We wilden een moderne, strakke winkel, waarin volop aandacht is voor het ambacht." Er is veel staal gebruikt en lampen in industriële stijl. "We hebben met twee partijen gesproken over de winkel- inrichting. Het is Emond geworden, omdat zij voor ons een all-in pakket konden leveren, inclusief koelingen en vriezer. We twijfelden vooraf wel over deze keuze: Emond heeft een kenmerkende stijl, die je bij andere zaken vaak herkent. Wij wilden juist wat anders. In de gesprekken met Emond werd echter goed naar onze ideeën geluisterd. We verschilden wel eens van mening over wat de beste oplossing zou zijn, maar uiteindelijk hebben we

telkens voet bij stuk gehouden. Wij moeten er dagelijks mee werken."

Persoonlijke touch

De historie van het bedrijf is af te lezen van de nostalgische wand met foto's. Eyecatcher is een foto van Vera, Merel en Maarten in de koffie- en broodjeshoek. "In onze vorige zaak hadden we ook een dergelijke foto met een knipoog. Een voedselgevecht tussen Maarten en mij. Deze foto is geïnspireerd op de toren van karakters uit Suske en Wiske." De persoonlijke touch is belangrijk voor de familie. "Klanten kennen ons. Sommigen vonden het zonde dat we de oude panden hebben verkocht. Deze zaak is groter en het thuisgevoel ontbreekt bij ons ook nog een beetje, maar ik weet zeker dat het gevoel vanzelf zal komen."

Emotioneel

Sis & Bro ging in juli open. "We hadden een heel hectische aanloopperiode. Ondanks tegenslagen kwam alles toch net op tijd af. Dat is vooral te danken aan mijn vader: hij

heeft een goede relatie opgebouwd met diverse (bouw)partners. We hebben waar mogelijk gebruikgemaakt van lokale bedrijven. Zij hebben hier uitstekend werk geleverd. In de nacht van de opening is Maartens dochter Niora geboren. Maarten en mijn moeder waren in het ziekenhuis. De ploeg was nog niet volledig ingespeeld op de nieuwe ovens en we moesten het zien te redden. Dat is gelukt, maar met de opening en de geboorte was het dubbel emotioneel."

Puntjes op de i

Er moeten nog wat kleine dingen worden aangepast en afgemaakt in de zaak. In de productieruimte moet het plafond er nog in, een stukje van de wand moet nog worden betegeld. Belangrijker is echter de plaatsing van de toegangsdeur. Deze zit nu direct aan de parkeerplaats. "De toegang tot de winkel was echter aan de zijkant bedacht, tegenover de supermarkt. Daar is de winkel op ingericht, met schappen voor 'impulsaankopen' aan de rechterkant. Dat kon eerst niet, de deur zou niet passen. Daarom hebben we eerst aan de voorzijde schuifdeuren geplaatst. Daardoor klopt de routing echter niet." Desondanks heeft de familie niets te klagen. "Het is heel druk geweest. De precieze cijfers hebben we nog niet, maar we draaien meer dan de omzetten van beide filialen bij elkaar." In de toekomst zullen vader en moeder Ten Brinke een stapje terugdoen. Zo ver is het echter nog niet. "Mijn vader kennende duurt dat nog wel tien jaar!" ●

“

We draaien meer dan de omzetten van beide filialen bij elkaar