

Twee aparte bakkerijen

Vromans: één oorsprong



▲ De oorspronkelijke winkel in 1958

90 jaar geleden begon Arnold (Nol) Vromans, de vader van Cees en Jac Vromans, een eigen bedrijf als 'warme bakker' in Gilze aan de Nieuwstraat. Met paard en wagen bracht hij het brood aan de man en in het woonhuis was een kamer ingericht als winkel waar zijn echtgenote Anna brood verkocht. Het in 1927 in Gilze opgerichte bedrijf werd, toen vader Nol stierf, overgenomen door zijn zonen Jac en Cees die het samen met hun moeder voortzetten. Toen Cees Vromans trouwde met Greet verhuisden ze naar Baarle-Nassau waar ze de bakkerij van Van Tilburg 't Lekkerbekje, overnamen. Brood werd toen in Gilze gebakken, gebak kwam uit Baarle-Nassau. Een aantal jaren later in 1987, toen de zonen Noll en Arnold in het zaak kwamen, splitsen de broers het bedrijf en ging ieder zijn eigen weg als zelfstandig bakker. En zo is dat nu nog steeds: dezelfde naam, maar twee aparte bakkersbedrijven Vromans, beide actief in Rijen en beide vieren dit jaar het 90-jarig jubileum.

Arnold Vromans, de zoon van Cees en Greet, trad in zijn vaders voetsporen en samen met zijn vrouw Marie-José nam hij in 1997 het bakkersbedrijf in Baarle over. In 2013 is Arnold Vromans overleden; vlak daarvoor in 2009 werd de bakkerij deels door brand verwoest en het duurde ruim vier jaar voordat de verzekering uitkeerde. Het waren zware tijden, maar toch is bakkerij Vromans in Baarle-Nassau altijd doorgegaan. Marie-José bleef positief: "Samen met het team heb ik ervoor gekozen om door te gaan, om toch door te zetten." Inmiddels heeft 't Lekkerbekje vier winkels in totaal: naast Baarle-Nassau zijn er vestigingen in De Burcht in Breda, de Laverijen in Rijen en Bakker Dennis in Dorst. De zonen en dochter van Arnold en Marie-José Vromans vallen in als het nodig is. Opa Cees werkt nog een aantal dagen in de week mee;

hij maakt specialiteiten op het gebied van gebak en chocolade. Marie-José meldt dat zij samen met Marij Koks en Arno Bastijns de bakkerij runt, en dat het haar aangenaam verrast heeft hoe haar medewerkers meedenken en inspringen, bijvoorbeeld bij technische problemen die voorheen door Arnold werden opgelost. Zij bedenken voor haar oplossingen en nemen zorgen uit handen.

VROMANS BAKKERS GILZE

Noll Vromans, de zoon van Jac en Corrie, werd eveneens bakker en kwam in Gilze bij zijn vader in het bedrijf. Hij zit nu 30 jaar in het bedrijf dat hij in 1987 bij de splitsing overnam. Samen met zijn vrouw Simone hebben ze nu vijf winkels; naast de oorspronkelijke bakkerij en winkel in Gilze is er een filiaal in Oosterhout in winkelcentrum Arkendonk, twee in Breda aan de Ginneken-



weg en de Vlaszak en in Rijen het Broodhuis naast de Jumbo. Noll Vromans noemt zichzelf meer ambachtsman dan zakenman; passie voor brood, dat is zijn drijfveer. Vader Jac is nog steeds vrijwel dagelijks aan de werkbank te vinden om oude specialiteiten te maken zoals Opa's peperkoek, kokoskoeken en nu pepernoten. Ook dochters Efi en Maartje beginnen het familiebedrijf steeds meer te kennen en waarderen. Zij willen dit uiteindelijk ook voortzetten. Voor dit jubileum hebben de bakkers in het geheim twee nieuwe broden ontwikkeld. Het Vromans Baktertje en samen met Efi ook het Vromans Dochtertje. Deze broden werden door het personeel aan Noll en Simone aangeboden ter gelegenheid van het 90-jarig bestaan. "Nu laten wij de speciale broden met trots en passie aan onze klanten zien en proeven."

KLAARSTAAN

De twee bakkerijen Vromans zijn elkaars concurrenten maar dat wil niet zeggen dat ze niet voor elkaar klaarstaan, want de familieband blijft tellen. Zo sprong Noll Vromans in met zijn bedrijf toen in Baarle-Nassau de bakkerij van zijn neef afbrandde. Bijna een jaar werkten de bakkers uit Baarle in Gilze in de bakkerij. "Anderhalve maand voor het gebeurd had ik een extra oven aangeschaft vanwege de plan-



▲ De grondleggers van de bakkerij: Arnold (Nol) en Anna Vromans



▲ v.l.n.r. Efi, Maartje, Corrie, Jac, Noll en Simone Vromans



▲ Cees en Greet en Marie-José en Arnold

nen om desembroden te gaan maken. Die moest toen worden ingezet voor Baarle-Nassau. Dat heeft een jaar geduurd, zolang heb ik mijn plannen uitgesteld," vertelt Noll. Marie-José vult aan: "We dachten dat het voor even zou zijn, en het was een zwaar jaar maar bij tijden ook heel gezellig met zoveel mensen bij elkaar. Fijn dat het kon. Het was 3 november toen het gebeurde, de drukke decembermaand kwam eraan." Na een jaar kon bakker Arnold Vromans in Baarle zijn eigen oorsprong weer zoeken en Noll kon aan de slag met zijn desembroden. Iedere bakkerij heeft toch zijn eigen identiteit, werkwijze en keuzes voor bijvoorbeeld grondstoffen en receptuur.



▲ Grondlegger Opa Nol Vromans met paard en wagen

DUIDELJKHEID

"In de afgelopen 90 jaar is er veel veranderd, maar de kwaliteit staat nog steeds als een huis," zegt Noll Vromans. "Dit is mede te danken aan het loyale team van bijna 40 medewerkers waarvan er vele al 25 jaar of langer in dienst zijn. Het assortiment is met de tijd meegegaan, evenals de apparatuur, maar het am-

bacht uit 1927 blijft u proeven." Desem speelt bij de bakkerij in Gilze een belangrijke rol. Familie-recepten en bijzondere nieuwe producten gaan hand in hand in de winkels van Vromans Bakkers. "Authentiek vakmanschap mag niet verloren gaan," vindt Noll. "Een goed recept, kwaliteitsingrediënten, tijd nemen voor de bereiding en de juiste

afwerking, dat zijn de pijlers van ons product. Dit doen wij samen met onze bakkers, onze inpakkers, de chauffeurs en de winkelmedewerkers die zodanig zijn opgeleid en betrokken dat zij u als klant goed kunnen informeren."

In Baarle-Nassau wordt dagelijks vers brood en banket gebakken door de broodbakkers en de banketbakkers die in aparte afdelingen werken. Met twee eigen wagens worden brood en gebak vroeg in de ochtend verdeeld over de winkels. Bij de overname in 1997 waren er 19 mensen in dienst; nu zijn dat er 54! "Het is een mooi ambacht, het bakkersvak, en dat is het altijd gebleven in onze bakkerij. Vroeger werd het met paard en wagen rondgebracht; nu met twee vrachtwagens," vertelt Marie-José Vromans. Veel is veranderd in de wereld van brood en gebak. Nieuw is bijvoorbeeld in Baarle de samenwerking met slager Ernst, de buurman die het gehakt aanlevert voor de worstenbroodjes van bakkerij Vromans 't Lekkerbekje.

90 jaren, dat is geen kleinigheid maar bijna een eeuw familiebedrijf Vromans. De bakkerijen vieren beide het 90-jarig bestaan dit jaar. De onderlinge verstandhouding is goed maar het zijn en blijven twee aparte bedrijven. De naam Vromans is wat zij delen en dat zorgt wel eens voor verwarring! Iedere bakker heeft zijn eigen stijl en zijn eigen acties bij gelegenheid van het jubileum.

Proficiat familie Vromans met dit mooie jubileum.



▲ Marie José met haar winkeldames uit de Laverijen



▲ Jac en Cees Vromans