

## ONDERNEMER IN BEELD

# Ambachtelijke kwaliteit van familiebedrijf

Bij Bakkerij Krijger in Bilthoven kun je terecht voor ambachtelijk brood, banket en gebak. “We bakken 98% van de producten die we verkopen in onze eigen bakkerij achter de winkel”, vertelt Nanda Krijger trots. “Drie broodbakkers en vier banketbakkers zorgen elke nacht weer voor verse producten die in onze drie filialen in Bilthoven en De Bilt verkocht worden.

Bakkerij Krijger bestaat al sinds 1962. Martin Krijger startte het bedrijf in Rotterdam samen met zijn vrouw Ria. In 1968 vestigden zij zich in Bilthoven en later groeide het bedrijf uit tot de huidige drie filialen. De kinderen Nanda, Michel en Marc namen het roer twintig jaar geleden over. Broers Michel en Marc runnen het banketgedeelte van de bakkerij. Nanda's man Peter is verantwoordelijk voor de broodafdeling. “Zelf run ik de winkels”, zegt Nanda. “Leren lag me niet, ik ging niet graag naar school. Als ik een tussenuur had, ging ik altijd naar de bakkerij om koekjes in te pakken. Ik vond werken veel leuker dan studeren! Wij rolden allemaal de bakkerij in, we wisten niet beter en wilden ook niet anders. Mijn broers gingen naar

de bakersschool, maar ik heb eigenlijk alles wat ik doe in de praktijk geleerd. Het werk is heel veelzijdig, geen dag is hetzelfde. Het leukste is natuurlijk om klanten te adviseren en ze tevreden te stellen. We horen vaak terug dat mensen echt proeven dat we goede ambachtelijke kwaliteit leveren. Er zijn zelfs klanten die jaren geleden verhuisden, maar nog steeds wekelijks terugkomen naar Bakkerij Krijger in Bilthoven. Dat is natuurlijk prachtig.”

Moeder Ria Krijger is inmiddels 72 jaar en werkt af en toe ook nog mee in de winkel. Ze kent veel oudere klanten van vroeger, maar ook mensen van jongere generaties, die ooit als kleuter in de winkel kwamen en nu met hun eigen kinderen komen. Het is volgens Nanda Krijger geen probleem om met haar moeder, broers én man in hetzelfde bedrijf te werken. “We hebben allemaal onze eigen taken en helpen elkaar waar mogelijk. Eigenlijk stimuleren we elkaar alleen maar, we vullen elkaar aan. Helaas is het vak van bakker een uitstervend beroep. Het is zes dagen per week keihard werken, op onmogelijke



tijden. Wie van de nieuwe generatie wil dat nog? Toch hoop ik dat een van mijn neven of nichten het bedrijf dat mijn vader ooit

begon, straks wil voortzetten. Hij zou apetrots zijn, en ik ook!”

**Bakkerij Krijger**  
Julianalaan 40  
3722 GR Bilthoven  
Telefoon: 030 2282912