



Bakkerijen



Blok & Tijsterman

Present

Press



*...dan is het pas  
écht van de bakker*



Bakkerijen Blok en Tijsterman  
Nijverheidsweg 31  
2215 MH Voorhout

tel: 0252 240 100  
fax: 0252 240 101  
e-mail: [info@tijstermandebakker.nl](mailto:info@tijstermandebakker.nl)  
internet: [www.tijstermandebakker.nl](http://www.tijstermandebakker.nl)





## Bloemmolens van Geel biedt grondstoffen op maat

Blok & Tijsterman maakt gebruik van speciaal ontwikkelde grondstoffen om een zo hoog mogelijke productkwaliteit te kunnen realiseren. Het bloem en meel wordt geleverd door Bloemmolens van Geel. Dit bedrijf maakt onderdeel uit van Grands Moulins de Paris dat meer dan 20 molens in Frankrijk bezit en daarmee een van de grootste maalderijgroepen binnen Europa is. Bloemmolens van Geel bedient de Belgische en Nederlandse markt. Dit gebeurt vanuit het Belgische Geel waar de Europese en Noord-Amerikaanse tarwe wordt vermalen tot kwaliteitsbloem bestemd voor bakkerijen en biscuiterieën.

### Pasklare oplossing

Bloemmolens van Geel produceert bloem, volgraan melen, samengestelde melen en mixen. Voor elke toepassing wordt een pasklare oplossing geboden. Zo kwam ook de samenwerking met Blok & Tijsterman tot stand. Continu werkt deze bakkerij aan mogelijke aanpassingen in het productieproces. Daar hoort ook een permanente evaluatie van de gebruikte grondstoffen bij. Tijdens een zoektocht naar een specifiek type bloem en meel ontstond het contact met Bloemmolens van Geel. De gezamenlijke overtuiging om enkel en alleen kwalitatieve producten op de markt te brengen zorgt ervoor dat de twee bedrijven al enkele jaren samen bouwen aan een gezonde groei.



Bloemmolens van Geel nv • Kanaaldijk 14 • 2440 Geel • België  
Tel.: 0032 14 85 99 55 Fax: 0032 14 85 99 44 E-mail: geel@grandsmoulinsdeparis.com

## COLOFON

Present Press  
publishers

**Uitgeverij**  
Present Press B.V.  
Nijverheidsweg 7  
4104 AN Culemborg  
Postbus 57  
4100 AB Culemborg  
T 0345 - 750 200  
F 0345 - 750 249  
E info@presentpress.nl  
I www.presentpress.nl

**Directie**  
Rob Kriegsman  
Barry Reede

**Traffic**  
Coreline de Gier  
Ellen Henzen

**Accountmanagers**  
Mariejanne Degenkamp  
Jos van der Gun

**Redactie**  
Renate van Keulen

**Vormgeving en opmaak**  
Harmen Klaassens

**Fotografie**  
Herman van der Veer

**Opdrachtgever**  
Bakkerijen Blok & Tijsterman

**Coördinatie**  
Dhr. R. Roovers

**Dit magazine kwam tot stand dankzij de medewerking van**  
ArMaDe  
Bloemmolens Geel  
GB Plange  
Levens/Leventi ovens  
Smilde bakery

**Auteursrechten**  
Het geheel of gedeeltelijk overnemen van de inhoud zonder schriftelijke toestemming van de uitgever is verboden. De redactie stelt zich niet verantwoordelijk voor eventuele onvolkomenheden.

 Dit magazine is vervaardigd op minder milieubelastend papier.



## Ambachtelijke kwaliteit in een modern jasje

Nieuwe kansen creëren, dat was het doel van de samenwerking tussen bakkerij Blok en bakkerij Tijsterman. Samen sta je sterker en kun je meer bereiken. Dat we het bij het rechte eind hadden, is inmiddels wel bewezen. Anderhalf jaar na het samengaan van onze bedrijven is de gloednieuwe bakkerij aan de Nijverheidsweg in Voorhout een feit. We hebben een prachtige, moderne bakkerij neergezet die is ingericht volgens de nieuwste inzichten. Hier kunnen we verder gaan met waar we goed in zijn: ambachtelijke kwaliteitsproducten maken waar mensen dag in dag uit van genieten.

Onze bakkerij mag dan ruim en modern zijn, het ambachtelijke karakter van de familiebedrijven zullen we altijd blijven houden. We richten ons op kwaliteit en willen bij de beste bakkers horen. Bakkers die echte, eerlijke producten maken van de zuiverste grondstoffen. Bakkers met hart voor het vak die plezier hebben in hun werk.

De nieuwe bakkerij is ingericht met de beste apparatuur en systemen en heeft werkelijk alles wat wij nodig hebben om ons vak uit te kunnen oefenen. 2009 is duidelijk ons jaar. We hebben een prachtige stap gezet en zijn helemaal klaar voor de toekomst. In dit magazine leest u meer over ons bedrijf en onze producten. Ontdek zelf waar wij voor staan!

**René Tijsterman**  
**Ronald Roovers**  
**Arnold Blok**



*We richten ons  
op kwaliteit en  
willen bij de beste  
bakkers horen.*





*Het brood en banket van  
Blok & Tijsterman wordt  
gemaakt met liefde voor het vak.*



## Sterke organisatie

**Bakkerij Tijsterman en Bakkerij Blok: twee namen in de regio die kunnen bouwen op een lange geschiedenis**

Die van Bakkerij Tijsterman gaat zelfs terug tot 1906 toen de over-overgrootmoeder van René Tijsterman een handel in bakkerijproducten startte. Zowel Bakkerij Blok als Bakkerij Tijsterman opende in de loop der tijd meerdere vestigingen die vanuit een centrale bakkerij werden bediend. Om gezamenlijk meer kansen te creëren sloten de bedrijven begin 2008 de handen ineen. Zo ontstond een sterke organisatie met ruim 180 medewerkers en 20 winkels in de regio. Bakkerijen Blok & Tijsterman staat voor de beste kwaliteitsproducten tegen een scherpe prijs.

### Moderne bakkerij

Dankzij de schaalvergroting kon een volledig nieuwe, modern uitgeruste bakkerij worden gebouwd die alle winkels en overige klanten kan bedienen. Het nieuwe pand in Voorhout heeft een oppervlakte van 1600 meter en is ruim opgezet. De inrichting is modern en tegelijkertijd zijn alle mogelijkheden aanwezig om op de vertrouwde, ambachtelijke manier te bakken. De bakkers moeten bij de entree eerst in een kleed- en wasruimte. Aansluitend een kantine, dan pas omgekleed, met schone handen is de ingang tot de bakkerij. Naast de bakkerij ligt

een ruime opslagplaats voor de grondstoffen. Ook zijn er grote silo's aanwezig voor maximaal 36 ton meel en bloem. De bakkerij beschikt over vijf ovens waar 900 broden per uur uitkomen. Ook zijn er nieuwe rijskasten voor het brood. In het zogenaamde 'oliebollenhok' worden in december olieballen gebakken. De rest van het jaar wordt deze ruimte gebruikt als opslagplaats. Hygiëne krijgt veel aandacht. De bakkerij is gebouwd volgens de laatste richtlijnen van HACCP. Alle apparatuur is bovendien gemaakt van roestvrijstaal, de wanden en voeren zijn naadloos wat het schoonmaken vergemakkelijkt.

### De lekkerste producten

Knapperig vers brood in alle soorten, ambachtelijke gevulde koeken met een dubbel gebakken onderlaag, heerlijke eierkoeken en allerlei soorten

taarten... De producten van Blok & Tijsterman zijn een begrip in omgeving. Via de winkels vinden ze dagelijks hun weg naar de vele klanten in de regio. Daarnaast wordt ongeveer 20% van de omzet gemaakt voor klanten in de voedingsmiddelenbranche die leveren aan bijvoorbeeld hotels, kinderdagverblijven en zorginstellingen.

Het brood en banket van Blok & Tijsterman wordt gemaakt met liefde voor het vak. Alles begint bij de grondstoffen. Die worden ingekocht bij speciaal geselecteerde leveranciers. Stuk voor stuk zijn het eerlijke, voedzame ingrediënten. Denk aan speciaal samengesteld bloem, rijkelijk gevuld en 100% amandelspijs. Op die manier wordt de beste basis gelegd. Het bakkerswerk wordt door vakkundige medewerkers op ambachtelijke manier uitgevoerd. Veel gebeurt nog met

de hand. Gebak en brood worden gescheiden gemaakt om voor beide specialismen de beste omstandigheden te kunnen creëren. Denk bijvoorbeeld aan de temperatuur die voor het banket speciaal wordt aangepast. Tijdens het proces wordt de kwaliteit van de producten continu gecontroleerd. Met eigen bakwagens brengen de vervoerders hun waar vervolgens naar de winkels en de overige klanten.



## KidsComplete

*Blok & Tijsterman bakt niet alleen voor de twintig eigen filialen maar maakt ook vers brood en banket voor grotere organisaties als kinderdagverblijven of zorginstellingen.*

Dit gebeurt onder meer via KidsComplete, markt-leidend totaalleverancier van meer dan 60.000 food en non-food producten voor kinderopvang-organisaties door geheel Nederland.

Doelstelling van KidsComplete is om alle food en non-food producten middels een vast concept aan te bieden. Uiteraard in combinatie met een kindvriendelijke prijsstelling en een transparante bedrijfsvoering. De missie van deze organisatie is om dat snel en goed te doen vanuit het moderne en innovatieve distributiecentrum. Alle producten worden bezorgd in actief gekoelde bedrijfswagens, conform HACCP certificering en digitale registratie. "KidsComplete heeft in Blok & Tijsterman

een perfecte partner gevonden om klanten optimaal van dienst te zijn", zegt commercieel directeur Erwin Jager. "De kwaliteit van de producten staat bij deze organisatie net als bij KidsComplete voorop. Daarnaast is Blok & Tijsterman in staat om dagelijks een complete en tijdige levering van brood te garanderen. Hierdoor kan KidsComplete op haar beurt weer een tijdige en complete levering aan haar klanten garanderen. Dit is van groot belang aangezien de professionele kinderopvang een strikt voedings-schema aanhoudt. Zonder meer voldoet Bakkerijen Blok & Tijsterman aan alle eisen die door KidsComplete maar ook door de klanten van KidsComplete worden gesteld."

**Erwin Jager, commercieel directeur van KidsComplete:**

*"Zowel bij KidsComplete als bij Blok & Tijsterman staat kwaliteit voorop."*

**SMILDE BAKERY**

Een naam, één adres voor het breedste assortiment bakkerijproducten

**PÂTISSERIE**

**SEIZOENBANKET**

**SNACKS**

Neem voor vragen of opmerkingen over onze producten contact met ons op via:

- Kantoor: 0299-372 856
- E-mail: [info@smildebakery.com](mailto:info@smildebakery.com)
- Of bel met uw Rayon Manager

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

Trave Baguette DE FRANCE

**VollerKoren**  
Lekker rijk aan vezels

Consumentenbond stelt:  
**"Broccoli meest gezonde groente vanwege hoog vezelgehalte"**

Maar het kan beter:  
VollerKoren met 35% meer vezels dan volkorenbrood, dat is 3 x zoveel vezels als broccoli!

Kijk voor meer informatie op:  
[www.vollerkoren.nl](http://www.vollerkoren.nl)

De Maag Lever Darm Stichting adviseert voldoende vezels, vocht en beweging voor een goede spijsvertering

**LEVENTI BAKERMAT**

**KWALITEIT**

- Gebruiksvriendelijk
- Programmeerbaar
- Optimaal bakresultaat
- Energiezuinig

De Leventi Bakermat is net zo makkelijk te bedienen als een pinautomaat. Het beeldscherm ziet er uit zoals u dat wenst, u stelt hem namelijk zelf in! De Leventi ovens zijn voorzien van de laatste technische innovaties, zoals het draadloos programmeren via RFID-technologie.

**Gemak, snelheid, duurzaamheid én de allerbeste bakresultaten: een echte Leventi oven!**

**IN DE STIJL VAN LEVENS**  
COOKING & BAKING SYSTEMS

Levens Cooking & Baking Systems B.V. Broekakkerweg 27 5126 BD GILZE Tel.: 0161 45 91 00 E-mail: [info@leventi.nl](mailto:info@leventi.nl) [www.levens.tv](http://www.levens.tv)

**Dé ideale mix voor 2009**

Nieuwsgierig naar onze nieuwe recepten? Neem dan contact met ons op!

Een royaal assortiment, vakkennis, specialisme, stipte levering, flexibiliteit, veel ervaring en een persoonlijke benadering. Deze allerbeste ingrediënten hebben zowel ArMaDe bv en Black Benelux bv, twee smaakmakende groothandels in Nederland. Verder bieden zij de laatste trends, vernieuwing en exclusiviteit en denken met u mee over kwaliteit, efficiency en omzetverhoging zodat u uw klanten altijd het beste kunt bieden.

**ArMaDe**  
75 jaar groothandel voor bakkerij, ijsverander & horeca  
Strijkviertel 53, 3454 PK De Meern, T: 030 666 55 33  
E-mail: [info@armade.nl](mailto:info@armade.nl), [www.armade.nl](http://www.armade.nl)

**BLACK**  
PARTNER IN IJS  
Postbus 14, 3454 ZG De Meern, T: 030 666 00 20  
E-mail: [info@black-benelux.nl](mailto:info@black-benelux.nl), [www.black-benelux.nl](http://www.black-benelux.nl)