

Ik Wil   
**Bolletje**<sup>®</sup>

**HET 'ALLES WAT JE MOET  
WETEN OVER BOLLETJE' BOEK**



Ik Wil   
**Bolletje**<sup>®</sup>

Bolletje BV, Turfkade 7, 7602 PA Almelo, Postbus 108, 7600 AC Almelo, Tel. 0546 878000, Fax 0546 878292, [www.bolletje.nl](http://www.bolletje.nl), [info@bolletje.com](mailto:info@bolletje.com)



## Inhoudsopgave

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>Hoofdstuk 1: Geschiedenis</b>                    | <b>5</b>  | <b>Knäckebröd</b>  | <b>30</b> |
| Er was eens...                                      | 5         | Hoe wordt knäckebröd gemaakt?                                  | 30        |
| In de oorlog  | 6         | Bros knäckebröd in drie varianten: volkoren, goudbros en sesam | 30        |
| De wederopbouw                                      | 7         | Productieproces knäckebröd in 't kort                          | 31        |
| De naam Bolletje                                    | 8         | <b>Koekjes</b>   | <b>32</b> |
| Ik wil Bolletje!                                    | 8         | Ark's Bakkerijen   | 32        |
| Bolletje, meer dan alleen beschuit                  | 9         | Koekjes voor iedereen  | 32        |
| Terug naar de wortels                               | 11        | Koekebakkers   | 33        |
| Een nieuw millennium met een vernieuwd Bolletje     | 11        | Een nogal lang koekje van Bolletje                             | 33        |
| Grenzeloos Bolletje                                 | 12        | Productieproces koekjes in 't kort                             | 34        |
| <b>Hoofdstuk 2: Merk &amp; Reclame</b>              | <b>12</b> | <b>Pepsels</b>   | <b>35</b> |
| Een gezellige Hollandse bakker                      | 12        | Een pepsel als beloning  | 35        |
| Boer-Bakker-Bolletje en het Bolletje jongetje       | 14        | Spaghettideeg  | 35        |
| <b>Hoofdstuk 3: Producten</b>                       | <b>16</b> | Productieproces pepsels in 't kort                             | 36        |
| <b>Beschuit</b>                                     | <b>16</b> | <b>Seizoen</b>   | <b>37</b> |
| Van biscotum tot beschuit                           | 16        | Zie ginds komt de stoomboot...                                 | 37        |
| Als de ooievaar is geweest...                       | 17        | Doe mij maar een peper..., euh kruidnoot!                      | 37        |
| Beschuit in blik                                    | 19        | Productiewijze   | 37        |
| Dertien in een dozijn?                              | 19        | Productieproces seizoen in 't kort                             | 38        |
| Van een klein bolletje tot een brosse beschuit      | 20        | <b>Hoofdstuk 4: Werken bij Bolletje</b>                        | <b>39</b> |
| Voor ieder wat wils                                 | 21        | Hoe werkt het bij Bolletje?                                    | 39        |
| Productieproces beschuit in 't kort                 | 22        | Onze Bolle(tje)bozen   | 39        |
| <b>Roggebrood</b>                                   | <b>23</b> |  |           |
| Oud-Hollandse kost                                  | 23        |  |           |
| Hoe wordt roggebrood gemaakt?                       | 23        |  |           |
| Voor ieder wat wils                                 | 24        |  |           |
| Roggebrood in kuip                                  | 24        |  |           |
| Productieproces roggebrood in 't kort               | 26        |  |           |
| <b>Ontbijtkoek</b>                                  | <b>27</b> |  |           |
| Koek als ontbijt                                    | 27        |  |           |
| Een spel van Hollandse bodem                        | 27        |  |           |
| Ontbijtkoek, een koek met veel namen                | 28        |  |           |
| Hoe maken de bakkers van Bolletje ontbijtkoek?      | 28        |  |           |
| Ontbijtkoek van de Bolletje bakkers en Koek in Kuip | 28        |  |           |
| Productieproces ontbijtkoek in 't kort              | 29        |  |           |





## Hoofdstuk 1 Geschiedenis

### Er was eens...

De wieg van het tegenwoordig bekende merk Bolletje stond in de Grotestraat-Zuid in Almelo. Daar opende Gerardus Johannes ter Beek (1843-1933) al in 1867 een bakkerij met een winkel, genaamd A.A. Ter Beek Banketbakkerij. Zijn vader, Albertus Antonius ter Beek (1802-1868), had dit pand vlak voor zijn overlijden voor zijn zoon gekocht. Uit deze kleine bakkerij is in de loop der jaren het familiebedrijf Bolletje ontstaan. In de eerste tientallen bestaansjaren werd er beschuit en brood gebakken. Rond de vorige eeuwwisseling was er in de bakkerij al genoeg te doen. Er waren inmiddels dertien personeelsleden aan het werk.



De zoon van G.J. ter Beek, Albertus Antonius (roepnaam Bernard) ter Beek (1877-1958), was oorspronkelijk geen beschuitbakker. Toch kwam hij via allerlei omzwervingen in het bedrijf van zijn vader terecht. Hij ging voor zijn vader 'de boer op' met de beschuiten. Het verhaal gaat dat hij zelfs helemaal naar Deventer ging met zijn bakfiets om beschuiten te verkopen. In 1927 nam Bernard ter Beek de zaak van zijn vader over. Inmiddels was hij getrouwd en vader van zeven kinderen. Het waren vijf jongens en twee meisjes: Gerard, Jan, Toon, Lidy, Ben, Tonnie en Karel. Dat waren genoeg handjes om mee te helpen in de zaak. *'Kom den mer in de bakkerij. Wiej könt oe wa gebroekn,'* aldus vader en moeder Ter Beek.



De taken werden in de jaren dertig onder de kinderen verdeeld; de jongens werkten in de bakkerij en de meisjes zorgden voor de bakkerswinkel. Juffrouw Lidy stond aan het roer van de winkel in de Grotestraat-Zuid. In die tijd had de familie Ter Beek ook nog een filiaal aan de Ootmarsumsestraat in Almelo. Daar had juffrouw Tonnie de leiding. Grootvader bleef tot hij ver boven de tachtig was werkzaam in de bakkerij.





Kleinzoon Gerard leerde het bakkersvak van zijn opa en zijn broer Jan hield zich vooral met de verkoop bezig. Iedereen deed waar hij het beste in was. Tot aan de Tweede Wereldoorlog ging het steeds beter met de verkoop. Maar dat ging niet zonder slag of stoot. Gerard ter Beek omschreef die tijd als een periode van geweldig geploeter: *"Steeds langer werken om hetzelfde minimum te blijven verdienen. En dan op zondagmorgen uit de kerk weer de bakkerij in om de deftigste klanten ook op zondag van vers gebak te voorzien."* Het leven van een bakker ging dus niet altijd over rozen.

*De beschuit van Ter Beek was zo populair dat er in de jaren '40 al de volgende spreuk bestond: 'zes dagen in de week beschuit van Ter Beek.' Veel mensen kunnen zich die spreuk nog feilloos herinneren.*

#### In de oorlog

Tijdens de Tweede Wereldoorlog stond de beschuitproductie op een laag pitje, omdat er niet meer aan de bakkers geleverd kon worden.

Ook voor A.A. Ter Beek Banketbakkerij waren het zware tijden. In 1940 was er een automatische baklijn voor beschuit aangeschaft, maar helaas werd die in de oorlog niet veel gebruikt. De beschuitproductie lag vrijwel stil. Gelukkig werd de brood- en banketbakkerij door hard werken en het gebruik van de broodnodige creativiteit overeind gehouden. In het begin van 1942 waren er vijftien personeelsleden aan het werk. 's Morgens werd er al vroeg brood en beschuit gebakken. Dan ging men met een grote bakfiets met de beschuiten langs mensen die beschuitbonnen hadden.



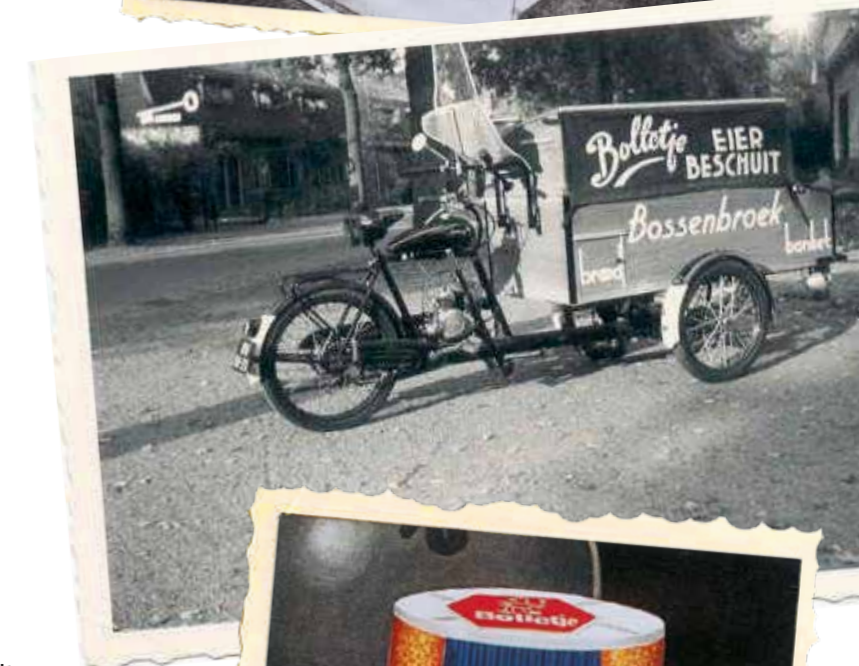
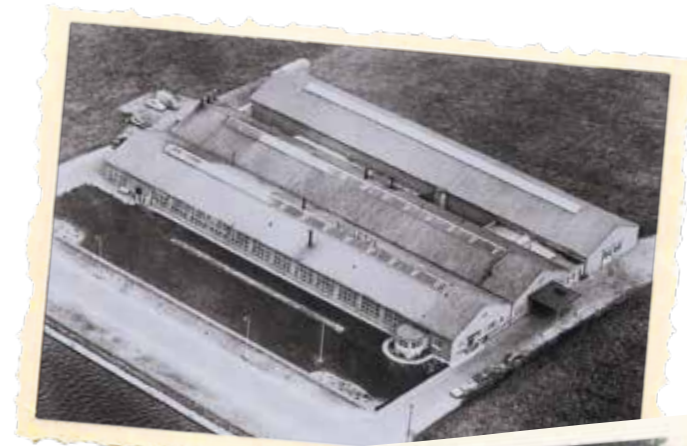
*Ook de winkel bleef gewoon open in de oorlog. Het verhaal gaat dat wanneer er pantserwagens door de straat reden, juffrouw Lidy al tegen een medewerker zei: "Haal de stofdoek maar tevoorschijn." Door de trilling die de pantserwagens veroorzaakten, kwam al het stof naar beneden en moest de toonbank schoongemaakt worden.*

#### De wederopbouw

Na de oorlog kwam de productie langzamerhand weer op gang. Het ging zo goed met de zaken dat de oude bakkerij aan de Grotestraat-Zuid bijna uit zijn voegen barstte. Daarom werd er in 1954 besloten een splinternieuw fabrieksterrein aan de Turfkade in gebruik te nemen. Hier staat de bakkerij vandaag de dag nog steeds. Bolletje ging zich vanaf dat moment alleen richten op de productie van beschuit. In de jaren vijftig waren er in Nederland twintig beschuitbakers. Bolletje was de laatste die erbij kwam. Het was trouwens helemaal niet zo gek om de laatste te zijn; inmiddels was er meer bekend over efficiënt produceren en dat was een voordeel voor Bolletje.

In 1954 werd er ook besloten om in heel Nederland beschuit onder een eigen merknaam te gaan leveren aan de bakkers. Voorheen verkochten de bakkers altijd beschuit onder hun eigen merknaam. Meneer Gerard en meneer Jan wilden geen honderd en een verschillende merknamen meer; er moest één beschuitmerk komen met een eigen gezicht en logo. Er werd onderzoek gedaan naar wat er nu zo speciaal was aan de beschuit van Bolletje. De beschuiten van Bolletje bleken brosser te zijn dan andere beschuiten, omdat er meer eieren in zaten.

Daarom werd in eerste instantie de merknaam *Ter Beek's Eierbeschuit* bedacht. Maar de bakkers aan wie de familie Ter Beek leverde, waren met deze merknaam niet erg in hun nopjes. De naam *Bolletje* was beter.







### De naam Bolletje

Merkwaardig toch om je bedrijf 'Bolletje' te noemen. Meestal krijgen bedrijven de naam van de oprichter, of is de naam een afkorting voor wat het bedrijf produceert. De naam Bolletje is wat dat betreft revolutionair, vooral omdat deze in de jaren vijftig al verzonnen is. Hoe kwamen de heren Ter Beek nu bij die naam? Het verhaal gaat als volgt:

Meneer Jan kwam in de jaren vijftig bij meneer Gerard met een probleem. Er moest zo snel mogelijk een andere merknaam komen, want de bakkers aan wie de beschuit werd verkocht, waren niet tevreden met de huidige naam. De naam Ter Beek deed de bakkers teveel denken aan een concurrent; een neutralere naam zou beter zijn. Al pratend liepen meneer Gerard en meneer Jan langs de band met bolletjes deeg. Ineens kreeg meneer Gerard een goed idee. Hij keek naar de bolletjes en zei tegen meneer Jan: "Kiek, doar he'j oewn naam." Meneer Jan was het er wel mee eens en zei: "Dat is 't!" De naam

Bolletje is dus afgeleid van het productieproces van beschuiten. Elke beschuit begint zijn leven namelijk als een bolletje deeg. Deze bolletjes worden dan doormidden gesneden, waarna er van beide helften beschuiten worden gebakken. De nieuwe naam 'Bolletje' werd een succes.

### Ik wil Bolletje!

Toen meneer Gerard en meneer Jan eindelijk hun naam hadden, zijn ze er direct mee naar reclamebureau *De Zuil* van Menno Luiten gestapt. Dat reclamebureau kwam met de onvergetelijke en tijdloze slagzin *Ik wil Bolletje!* Deze zin was zo sterk, dat hij werd verkozen tot beste reclameslogan van de twintigste eeuw. Hij wordt nu nog steeds in Bolletje reclames gebruikt. Over de reclames van Bolletje kun je trouwens boeken vol schrijven. In de jaren vijftig waren ze al humoristisch, brutaal en spraakmakend. Humor speelt nog steeds een belangrijke rol in de reclames, maar daarover later meer.

Bij een nieuwe naam hoorde een nieuwe mascotte en Marten Toonder tekende in Amsterdam het bakkertje, dat ook op de eerste beschuitbussen van Bolletje kwam te staan. Het reclamebureau van M. Luiten, *De Zuil*, werd in de arm genomen. Er werden grappige, brutale reclames gemaakt die veel stof deden opwaaien. Een nieuw merk was geboren; iedereen wilde Bolletje.



*Marten Toonder, die ook de beroemde stripfiguren Olivier B. Bommel en Tom Poes maakte, tekende het eerste bakkertje van Bolletje. Het lichaam van het bakkertje bestond uit een beschuitrol en in zijn hand had hij een beschuit. Dit bakkertje werd op de allereerste beschuitbussen van Bolletje gedrukt. Het idee voor het bakkertje kwam van de hand van Jan ter Beek. Hij had in een Amerikaans blad een merk van een bakker gezien en dat 'leek hem wel wat' voor Bolletje. Het bakkertje kwam op de producten van Bolletje te staan. In de loop der jaren is het logo wel iets veranderd. Het bakkertje heeft een schortje gekregen en een echt lichaam, om hem meer op een echte bakker te laten lijken. Ook zijn de hoeken van het kader waarin het bakkertje staat iets ronder geworden. Maar het bakkertje is vandaag de dag nog steeds aanwezig op alle Bolletje verpakkingen.*



Het beleid van Bolletje, gericht op kwaliteit, efficiency en reclame, was succesvol en Bolletje werd in 1959 marktleider. Ondertussen vonden er grote veranderingen plaats in de samenleving; de supermarkt kwam op. De mensen kochten niet meer bij de bakkers, maar liever bij de supermarkt. Gelukkig anticipeerde de directie van Bolletje goed op deze verandering. Ze realiseerden zich dat het huidige afzetkanaal, de bakkers, hen te weinig toekomst bood. Bolletje ging zich meer richten op de levensmiddelenhandel en dat was een goed idee; dertig jaar later werd 90% van alle beschuit al via supermarkten verkocht. Meer dan de helft van al die beschuiten die men in de supermarkt verkocht, werd in Almelo gebakken.

### Bolletje, meer dan alleen beschuit

Een ander belangrijk besluit van de directie was de uitbreiding van het assortiment. Tot dan toe was het beschuit, beschuit en nog eens beschuit bij Bolletje. Beschuit alleen zou in de toekomst nog wel eens niet voldoende kunnen zijn, dus werd er in 1962 besloten om samen te gaan werken met het nabijgelegen Bachman Bakeries. Dat was een Amerikaans bedrijf met een productielocatie in Almelo. Later werd de samenwerking met Bachman omgezet in een overname en werden hun zoutjes aan het Bolletje assortiment toegevoegd. In 1967 kwam roggebrood er ook bij.





In de jaren zeventig stond de vierde generatie Ter Beek aan het roer van het familiebedrijf. De zoon van Gerard, Albertus Antonius (roepnaam Bertus) ter Beek zorgde ervoor dat er nog meer nieuwe producten aan het assortiment werden toegevoegd. Dit deed hij door andere bedrijven over te nemen. Het begon met de overname van Bachman Bakeries in 1970. Daarna volgden Van Ark's bakkerijen te Heerde in 1975, Witteveen Roggebroodfabriek in 1977 en Tumro uit Roermond in 1980, waar Brabants en Limburgs roggebrood werd geproduceerd. In 1983 werd Smarius met het merk Varopa overgenomen, in 1984 Meursing uit Amersfoort en in 1994 Kelderman uit Naarden. Schriek's Koekfabriek en Rienk's Koekbakkerij werden beide in 1999 overgenomen en als laatste kwam Jaffa Bakkerijen uit Amsterdam er in 2000 bij. De overgenomen bedrijven werden in de loop der jaren overgeplaatst naar Bolletje vestigingen in Almelo, Heerde en Amsterdam. Door de overnames kwamen er heel wat meer mensen bij Bolletje te werken. Het personeelsaantal steeg explosief tot ruim vierhonderd werknemers.

Met de overname van deze bakkerijen werden er ook producten overgenomen die Bolletje zelf nog niet maakte. Daardoor kwamen er allerlei nieuwe producten bij in het assortiment van Bolletje, zoals pitabroodjes, koekjes en biscuitjes. Hierdoor ontstonden er vijf productsegmenten: broodvervangers, broodspecialiteiten, biscuit/koekjes, zoutjes en seizoensproducten. Bolletje maakt daarnaast ook broodbeleg.

In 1984 werden drie van de vijf families Ter Beek uitgekocht, maar Bolletje bleef een familiebedrijf. De nakomelingen van meneer Gerard leidden het bedrijf en de nakomelingen van meneer Ben werden mede-aandeelhouder.

*De heren Ter Beek hebben allemaal de voorletters A.A. of G.J. Om eventuele verwarring te voorkomen daarom alles even op een rijtje. De oprichter van Bolletje heette G.J. ter Beek, zijn roepnaam was Gerard. Zijn zoon A.A. ter Beek, roepnaam Bernard, nam de zaak over. Zijn zoon heette ook weer G.J. ter Beek en ook zijn roepnaam was Gerard. De zoon van Gerard werd weer een A.A., zijn roepnaam is Bertus. Deze Bertus was de laatste Ter Beek die aan het roer van het familiebedrijf heeft gestaan. In de praktijk werden de heren Ter Beek aangesproken met 'meneer' en hun voornaam. Het was 'meneer Gerard' en 'meneer Bertus'.*



*De vijf heren Ter Beek: v.l.n.r. meneer Ben, meneer Gerard, meneer Toon, meneer Karel en meneer Jan*

### Terug naar de wortels

In 1992 bestond Bolletje honderdvijfentwintig jaar. Ter gelegenheid van deze heuglijke gebeurtenis werd het pand aan de Grotestraat-Zuid waar het allemaal begon in ere hersteld. Bertus ter Beek wilde daar in eerste instantie beschuit en roggebrood gaan verkopen, maar hier was zijn vrouw het niet helemaal mee eens. "Dan kun je de deur wel sluiten", aldus Willy ter Beek. Zij maakte van de Bolletje Winkel & Koffieschenkerij Anno 1867 een museum en een winkel.

In de Bolletje Winkel & Koffieschenkerij Anno 1867 worden producten van Bolletje verkocht, maar je kunt er ook terecht voor een lekker bakje koffie of thee met echte Twentse producten, zoals krenten- en rozijnenwegge. In 1993 werd er ook begonnen met het samenstellen van Bolletje pakketten. Voor verschillende prijzen kan er een mand rijkelijk gevuld worden met producten van Bolletje; een leuk cadeau! Je kunt in de winkel de sfeer van een koffieschenkerij uit het verleden opsnuiven en in het museum kun je zien hoe beschuit in grootmoeders tijd werd gemaakt.

### Een nieuw millennium met een vernieuwd Bolletje

In 2001 verruilde Bertus ter Beek zijn directeurschap voor het commissariaat. Geert Jan van Ark werd de allereerste algemeen directeur van Bolletje van buiten de familie. Het aantreden van de nieuwe directie was voor Bolletje een goed moment om zichzelf eens grondig onder de loep te nemen. Door intern en extern onderzoek werd duidelijk hoe Bolletje zichzelf ziet en hoe Bolletje door anderen werd gezien. De resultaten van dit onderzoek waren de basis van het nieuwe ondernemingsplan, samen met de opdracht die Bolletje van de familie Ter Beek heeft meegekregen: beheer en uitbreiding van het erfgoed. En daar houdt Bolletje zich vandaag de dag nog steeds mee bezig.





## Grenzeloos Bolletje

De populariteit van Bolletje blijft niet tot de Nederlandse grenzen beperkt; ook in het buitenland lusten ze graag een beschuitje of koekje van Bolletje. Vlak na de oorlog lag er al een grote order van het Engelse winkelbedrijf 'Lions'. In die tijd was er nog geen exportafdeling bij Bolletje; het werk werd gedaan door agenten. Gerard Ypma was rond 1975 de eerste exportmanager.



Er was veel vraag naar de Bolletje producten vanuit 'heimweelanden'. Dat zijn landen waar geëmigreerde Nederlanders wonen, bijvoorbeeld Nieuw-Zeeland, Australië, Canada en de Verenigde Staten. Mensen gingen dan wel weg uit Nederland, maar ze wilden nog steeds Bolletje. In het begin werden de Bolletje producten vooral naar die landen vervoerd; later volgden ook de West-Europese landen. De producten van Bolletje werden vooral geleverd aan andere fabrikanten die het onder hun eigen A-merk verkochten.

De exportproducten van Bolletje zijn vrijwel hetzelfde als de producten uit het Nederlandse assortiment. Alleen de seizoensproducten, zoals kruidnoten, gaan niet naar het buitenland. De Bolletje producten die wel de grens over gaan, komen uiteindelijk bij de klant door middel van transport per vrachtwagen of containerboot. In zo'n vrachtwagen kunnen al gauw drieëndertig pallets met rollen beschuit geladen worden, wat neerkomt op 33.000 rollen. Daar kun je wel een tijdje van eten.

Van alle exportproducten van Bolletje, wordt beschuit in het buitenland het meest gegeten. Je zou denken dat beschuit iets typisch Nederlands is, maar ook in België, Frankrijk en zelfs in Spanje wordt er volop beschuit gegeten. België is van de exportlanden de grootste afnemer van de Bolletje producten. Daarna volgen Frankrijk, Italië en Spanje. De exportmarkt is goed voor twintig procent van de afzet en vijftien tot twintig procent van de omzet.

## Hoofdstuk 2 Merk & Reclame

### Een gezellige Hollandse bakker

Voor de geschiedenis van reclames van Bolletje nemen we even een stap terug in de tijd. Door de samenwerking met De Zuyl en de sterke reclameslogan werd Bolletje al snel een bekend merk. Door het brutale jongetje dat *Ik wil Bolletje!* riep, ontstond het beeld van een brutaal, eigenzinnig merk. Bolletje werd sympathiek, warm en puur Hollands gevonden.

Er was in de jaren vijftig nog geen echte merkstrategie; die kwam pas in 2001. Het aantreden van het nieuwe directieteam was een goed moment voor Bolletje om eens goed naar zichzelf te gaan kijken. De uitkomst van dit onderzoek leidde tot een nieuwe merkmissie en strategie.





### Boer-Bakker-Bolletje en het Bolletje jongetje

Al in de jaren '50 begon Bolletje met spraakmakende reclames. Het reclamebureau De Zuil uit Enschede werd in de arm genomen en de 'Ik wil Bolletje' campagne was geboren. De meeste mensen kunnen zich het brutale Bolletje jongetje nog goed herinneren. Dat jochie haalde allerlei capriolen uit en wilde niet veel; hij wilde alleen Bolletje. Er was ook een tekening van het Bolletje jongetje dat hard in het gezicht van een agent riep: "Ik wil Bolletje!" Het verhaal gaat dat een chauffeur van Bolletje ooit midden op een kruispunt werd aangehouden door een agent. De chauffeur moest zijn raampje open-draaien, waarop de agent die het verkeer stond te regelen zijn hoofd naar binnen stak en schreeuwde: "Ik wil Bolletje!" Met deze campagne en slogan werd er doorgedaan tot begin jaren '70, maar nog steeds herinnert menigeen zich het brutale Bolletje kereltje.

In het begin van de jaren '70 veranderde Bolletje van reclamebureau. Ze gingen naar reclamebureau Van Hoek en Van Staal. Zij bedachten de reclame Boer-Bakker-Bolletje. Daarmee wilde Bolletje de hoge kwaliteit van het product benadrukken. Het graan wordt door de boer geoogst en door de bakker gebakken. En dat is niet zomaar een bakker, maar Bolletje. In de jaren '50 waren de reclames vooral gericht op het krijgen van merkbekendheid. In de jaren '70 probeerde men door de campagne Boer-Bakker-Bolletje meer inhoud te geven aan het merk.

**Ik wil BOLLETJE  
EIERBESCHUIT**



Vanaf het midden van de jaren '80 kwam het 'Ik wil Bolletje' weer terug in de reclamecampagnes. De Boer-Bakker-Bolletje campagne was namelijk niet meer helemaal passend, omdat het assortiment van Bolletje inmiddels flink was uitgebreid. Bovendien kende iedereen de slogan 'Ik wil Bolletje' nog steeds goed. En die werd dan ook gebruikt voor allerlei producten, zoals zoute stokjes en koekjes.



**Een kleine greep uit de bekende tv-reclames van Bolletje:**





### Beschuit

#### Van biscotum tot beschuit

Beschuit, wie kent het niet? Een beschuitje wordt vaak belegd met een plakje kaas of in de zomer met aardbeien en een beetje suiker. Wie er voor het eerst op het idee kwam om beschuit te maken is niet bekend. Wel weten we dat beschuit al tweeduizend jaar gegeten wordt. De Romeinse legers namen op hun veldtochten al grote hoeveelheden 'biscotum' mee. 'Biscotum' was de Latijnse naam voor het product dat we tegenwoordig beschuit noemen. Dat 'biscotum' was erg handig om mee te nemen, omdat het niet zo snel bedierf en het was nog voedzaam ook! Niet alleen de Romeinse soldaten aten beschuit, maar ook andere mensen die in de landen van het Romeinse Rijk woonden aten het. Eigenlijk om dezelfde reden als de soldaten; 'biscotum' was voedzaam en je kon het lang bewaren.

Later, toen er meer ontdekkingsreizen per schip werden gemaakt, ontstond er ook bij de scheepslui behoefte aan proviand die niet zo snel zou bederven. Soms voeren de schepen namelijk maanden rond zonder aan wal te komen voor nieuw voedsel. Op de zeilschepen werd daarom 'scheepsbeschuit' gebruikt. Deze scheepsbeschuit was het belangrijkste voedsel voor de zeelui. Echt lekker was het niet; er gaan verhalen dat de scheepsbeschuit zo hard was, dat hij alleen geweekt in water gegeten kon worden. Het leek in niets op de brosse beschuit die we vandaag de dag kennen.

In de Gouden Eeuw (1600-1700) vertrokken er vanuit Nederland veel schepen voor lange tochten op zee. Er was daarom steeds meer scheepsbeschuit nodig. In de Zaanstreek, waar de grote schepen vertrokken, schoten nieuwe beschuitfabrikanten als paddenstoelen uit de grond. In de Gouden Eeuw waren er maar liefst honderdvijftig fabrikanten. Vandaag de dag zijn er nog maar vier over.

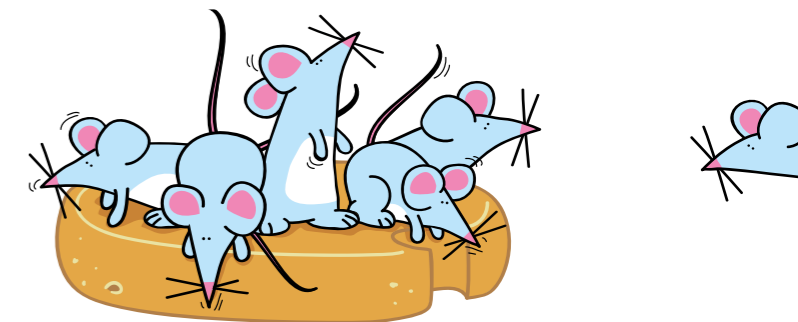
Pas in de achttiende eeuw is beschuit gaan lijken op de brosse beschuit zoals we die nu kennen. De beschuit werd luchtiger en minder hard, doordat de bakkers gist toevoegden aan het deeg. Later voegden de bakkers ook eieren en suiker toe, voor de smaak.

Het woord 'beschuit' lijkt al erg op het Latijnse 'biscotum'. Beschuit heeft zijn naam gekregen door het productieproces. Van het deeg dat de bakkers maakten, werden bolletjes gevormd en gebakken. Vervolgens werden de bolletjes in twee delen gesneden en opnieuw gebakken. Door dit dubbele bakproces werd beschuit in de achttiende eeuw 'tweeback' genoemd. Langzamerhand verdween dit woord en werd het vervangen door het Franse 'biscuit'. Eigenlijk betekent dit hetzelfde als tweeback, want 'bis' betekent twee keer en 'cuit' betekent gebakken. Het woord biscuit is in de loop der jaren verholandst tot het woord beschuit. Het is trouwens wel leuk om te weten dat beschuit nog steeds op dezelfde manier wordt gebakken als in de 18e eeuw.



#### Als de ooievaar is geweest...

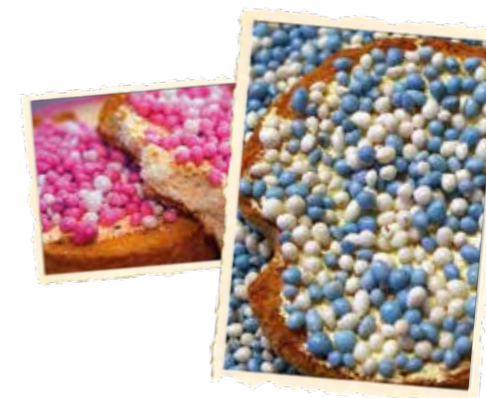
Bij beschuit denk je direct aan muisjes. Men eet een beschuit met roze muisjes als er een meisje geboren is en als er een jongetje geboren is, eet men beschuit met blauwe muisjes. Maar waar komt deze traditie eigenlijk vandaan?



Al in de middeleeuwen was het de normaalste zaak van de wereld dat de kersverse moeder op een traktatie kon rekenen. De kraamvisite kreeg natuurlijk ook iets lekkers. De geboorte van een kind werd in de middeleeuwen flink gevierd, omdat het krijgen van een kind in die tijd gevaarlijk kon zijn. Er was een groot risico dat moeder en kind de bevalling niet zouden overleven. Als het wel goed ging, was dat natuurlijk een goede reden voor een feestje. Na de geboorte van een kind kwam er al snel visite. De kinderen uit de buurt werden getrakteerd op een suikerbol of een boterham met suiker.

De 'beschuit met muisjes' traditie ontstond pas in de negentiende eeuw in de Zaanstreek. Mensen deden geen suiker meer op een boterham, maar muisjes op een beschuit. Het eten van beschuit met muisjes was helaas niet voor iedereen weggelegd. In die tijd kochten alleen de rijke mensen beschuit en muisjes. Bovendien werd het alleen gegeten bij feestelijke gelegenheden. Het was dus best bijzonder als er eens beschuit op tafel stond. Een geboorte was natuurlijk zo'n feestelijke gelegenheid. De armere mensen, die weinig geld hadden, aten net als in de middeleeuwen brood met boter en suiker als er een kindje was geboren.

In de negentiende eeuw waren de muisjes roze bij de komst van een meisje en wit bij een jongen. Daarna werden allebei de kleuren door elkaar gemengd. Tegenwoordig worden er witte en blauwe muisjes gegeten bij de geboorte van een jongen en witte en roze muisjes bij de geboorte van een meisje. In 1938 kregen de muisjes een koninklijk tintje. Toen koningin Beatrix werd geboren, werden er oranje muisjes gegeten. Vandaag de dag wordt er nog steeds door veel mensen beschuit met muisjes gegeten als er een baby geboren is. De traditie zal vast en zeker nog lang blijven bestaan, aangezien het een gezellig gebruik is en de traktatie makkelijk klaar is te maken.



'Muisje' is eigenlijk ook wel een vreemd woord. Het is niet precies bekend waar die naam vandaan komt. Muisjes worden gemaakt door een anijszaadje in suiker onder te dompelen. Vroeger werden aan anijszaadjes geneeskrachtige eigenschappen toegeschreven; anijs was goed voor de productie van moedermelk en zou boze geesten kunnen verjagen. Anijszaadjes zien er een beetje uit als een muisje met een staartje. Sommige mensen denken dat muisjes zo aan hun naam gekomen zijn. Anderen beweren dat muisjes zo heten, omdat de muis het symbool is van vruchtbaarheid.







### Beschuit in blik

Tot 1920 bakte iedere bakker zijn eigen beschuiten. Die werden los verkocht uit een houten ton in de winkel of uit een kist op de bakkerskar. De zakken waar de beschuiten in waren verpakt lieten helaas veel vocht door, wat de knapperigheid niet bepaald ten goede kwam. De oplossing hiervoor was de beschuitbus. Hierin bleven de beschuiten droog en knapperig en bovendien konden ze beter vervoerd worden. Beschuitbussen waren wel duur, daarom moesten de bakkers statiegeld betalen voor hun beschuitbus. De beschuitbussen werden hergebruikt. Als een bakker hem terug kwam brengen, werd de bus van binnen geschuurd en was hij klaar voor een nieuwe gebruiker. Vanaf de jaren vijftig werden beschuitbussen ook verkocht aan consumenten. Vandaag de dag zijn er bij Bolletje nog steeds beschuitbussen te koop.

### Dertien in een dozijn?

Waarom zitten er eigenlijk dertien beschuiten in een rol? In ieder geval niet omdat de bakkers van Bolletje iets met het getal dertien hadden. Maar waarom dan wel? Die vraag is niet zo heel makkelijk te beantwoorden; er bestaan verschillende verklaringen voor. We zetten ze even allemaal op een rijtje en waarschijnlijk ligt de waarheid ergens in het midden.

1. De oudste verklaring heeft zijn oorsprong al in de dertiende eeuw. Of het helemaal klopt, is moeilijk na te gaan, maar het verhaal wil dat bakkers in Engeland in de dertiende eeuw zwaar gestraft werden als ze knoeiden met het gewicht van de beschuiten. Daarom verkochten ze dertien beschuiten voor de prijs van twaalf. Als er dan per ongeluk een beschuit brak, verbrandde, opgegeten werd of beschadigde, dan had de bakker alsnog twaalf goede exemplaren over om te verkopen. Dit werd ook wel een bakkersdozijn genoemd. Of dit verhaal nu klopt of niet, het was vanaf de dertiende eeuw een algemeen gebruik van bakkers om dertien exemplaren te maken in plaats van twaalf.
2. De volgende verklaring voor de dertien beschuiten heeft meer met Bolletje te maken. Het schijnt dat meneer Gerard in plaats van veertien dunne beschuiten in een rol, dertien dikkere wilde, zodat de beschuiten van Bolletje zich onderscheidden van andere beschuiten. Het is lastig om te achterhalen of dit inderdaad klopt, maar er zit sowieso een kern van waarheid in het verhaal van meneer Gerard. De beschuiten van Bolletje zijn tegenwoordig namelijk wel de dikste van Nederland!
3. Maar er zijn nog meer mogelijke verklaringen te verzinnen. Vroeger werden beschuiten niet verkocht in rollen, maar in zakken; eerst per honderd, toen per vijftig en later per vijftwintig. Maar de mensen vonden vijftwintig beschuiten toch wat veel, dus ze hadden liever een nog kleiner aantal in de verpakking. Als je vijftwintig door twee deelt, krijg je natuurlijk halve beschuiten en dat was niet de bedoeling. Daarom werd het afgerond naar boven, waardoor er dertien beschuiten in een rol terecht kwamen.
4. Van al de verklaringen is deze misschien wel het meest voor de hand liggend. Dertien beschuiten is namelijk het grootste aantal dat met de minste tussenruimte op een bakplaat in de oven past.







### **Van een klein bolletje tot een brosse beschuit**

Hoe wordt beschuit nu bij Bolletje gemaakt? Voordat beschuit in de bekende Bolletje rol zit, moet er heel wat gebeuren. Beschuit wordt geproduceerd in de bakkerij in Almelo. Het productieproces begint met het afwegen van de juiste hoeveelheden grondstoffen. Dit zijn bloem, gist, water en enkele andere ingrediënten. Als deze hoeveelheden kloppen, gaan de grondstoffen in een grote machine die ze mengt en kneedt tot deeg. Dit deeg wordt

door de verdeelmachine verwerkt tot kleine bolletjes, de bolletjes waaraan Bolletje zijn naam heeft te danken.



De bolletjes worden geplet en komen via een lopende rijsbaan in een bakblikje terecht, de zogenoemde beschuitdop. Als ze in dit blikje zitten, gaan ze vijftig minuten rijzen. Na het rijzen worden de bolletjes gebakken op 250 graden. Na het bakken worden de bolletjes uit de doppen gehaald, waarna ze twintig minuten afkoelen.

Na het koelen wordt de beschuitbol in tweeën gesneden. Dan is de beschuit nog niet klaar; ze moeten nog op kleur komen en ze moeten gedroogd worden. Daarom gaan de beschuiten nog een tweede keer in de oven. Na dit tweede proces rollen er brosse beschuiten van de band. Per dertien stuks worden de beschuiten door een machine ingepakt in een rol.

Daarna worden ze in dozen verpakt en die dozen worden door een robot op pallets gezet. Na een productieproces van drieënhalf uur zijn de beschuiten klaar om gegeten te worden!

### **Voor ieder wat wils**

In 1867 bakte de familie Ter Beek al brosse beschuiten. Onze Bolletje Echte Beschuit is daar nog steeds op gebaseerd. De beschuit en de verpakking zijn wel wat veranderd in de loop der jaren. De beschuit is iets luchtiger geworden, waardoor hij dikker is dan gewone beschuit. De verpakking is daardoor ook hoger geworden. Verder heeft de beschuit ook een handige inkeping gekregen, waardoor je hem eenvoudiger uit de rol kunt halen.



De andere basisvariant van Bolletje beschuit is de Volkoren Beschuit.

Deze beschuit wordt al meer dan vijftig jaar gemaakt. Volkoren beschuit wordt op dezelfde manier gemaakt als Echte Beschuit, alleen de receptuur is anders. Naast gist en water wordt er tarwemeel, zemelen en roggebloem gebruikt.

In totaal maakt Bolletje wel bijna 10 soorten beschuit die, door de gebruikte granen en bestrooiing, verschillen in smaak en grootte.





## Productieproces beschuit in 't kort

**1** De grondstoffen worden gemengd en daar wordt een deeg van gemaakt.



**2** Van het deeg worden mooie bolletjes gemaakt die de rijksbaan in gaan.

**3** De bolletjes worden plat gemaakt en komen in bakdoppen. De doppen worden omgekeerd en gaan nogmaals de rijkskast in. Na het rijzen komen ze in de oven.



**4** Na het bakken worden de doppen weer gekeerd, waarna de beschuitbollen uit de doppen gehaald worden.

**5** Als de bollen afgekoeld zijn, worden ze doorgesneden. De halve bollen gaan nog een keer de oven in.

**6** Na een productieproces van 3,5 uur zijn de beschuiten klaar en worden ze per dertien in een rol gewikkeld.



## Roggebrood

### Oud-Hollandse kost

Roggebrood is een typisch oud-Hollands product. Het wordt traditioneel gegeten bij erwtensoep met een plak spek erop.

Op verjaardagen komt er ook regelmatig een stukje roggebrood met haring erop als hapje voorbij. Roggebrood werd al sinds de tijd dat de Romeinen in Nederland waren gegeten bij het ontbijt. Vooral de arme mensen aten roggebrood, omdat het goedkoop was. Roggebrood werd vooral in de noordelijke provincies van Nederland geproduceerd. Tegenwoordig wordt er vooral Fries en Brabants roggebrood gegeten.



Op de grens tussen Hengelo en Zelhem wordt ieder jaar met Hemelvaart een traditie in ere gehouden. Dit gebeurt al sinds 1559. In die tijd mochten de boeren pluggen steken op het land en in ruil daarvoor moesten ze een roggebrood leveren dat verdeeld werd onder de arme mensen. De pluggen werden gebruikt voor de stallen en als mest op het land. De persoon die het zwaarste roggebrood had, kreeg er twee flessen wijn voor. Als het brood minder dan tweeëntwintig pond woog, moest de boer zes stuivers boete betalen. Dit wegen van het roggebrood gebeurt nog steeds ieder jaar. De broden worden gewogen en onder de toeschouwers geveild. De opbrengst gaat naar een door kerken uitgekozen goed doel.

### Hoe wordt roggebrood gemaakt?

Bij het maken van roggebrood is er nog meer geduld nodig dan bij het maken van beschuit. Tussen de eerste stap van het productieproces en het eindproduct zitten maar liefst vier dagen. Het begint, net als bij het maken van beschuit, met het afwegen van de juiste hoeveelheden grondstoffen. Roggebrood wordt gemaakt van gebroken roggekorrels, water en andere ingrediënten zoals zout en melkzuur. Deze ingrediënten worden gemengd en in een blik gespoten. Vervolgens wordt het deeg ongeveer twee uur met rust gelaten.

Het bakproces van roggebrood duurt vrij lang. Afhankelijk van de soort gaat het roggebrood zo'n zeven tot twaalf uur in de oven. Dit gebeurt op een lage temperatuur, zo rond de 100 graden. Het roggebrood wordt dan als het ware gestoomd. Roggebrood wordt zo lang gebakken, omdat het binnenste gedeelte van het deeg dan ook gaar wordt. De baktemperatuur is laag, omdat dit voorkomt dat het brood aanbrandt en te bruin wordt. Na het bakken wordt het roggebrood een dag met rust gelaten om af te koelen. Vervolgens wordt het gesneden en verpakt. Het roggebrood van Bolletje waaraan geen conserveermiddelen zijn toegevoegd, wordt in de verpakking gepasteuriseerd op ongeveer tachtig graden. Vervolgens moet dit roggebrood afkoelen. Als het roggebrood op de goede temperatuur is, wordt het in dozen gepakt.





### Voor ieder wat wils

Bij Bolletje hebben we voor iedere roggebroodliefhebber wat wils. We bakken Traditioneel Friesch Roggebrood volgens een traditioneel recept, Fries Roggebrood en Volkoren Roggebrood. Het Fries Roggebrood wordt gemaakt van hele roggekorrels. Het verschil met Volkoren Roggebrood is dat in Volkoren Roggebrood ook tarwemeel is verwerkt. Het is wat lichter en neutraler van smaak dan het Fries Roggebrood.

### Roggebrood in kuip

Bolletje is de eerste die roggebrood in een kuip aanbood. Deze kuip werd al door Bolletje bedacht in de jaren '70. In die tijd was dat een heel revolutionaire ontwikkeling. Maar waardoor kwamen ze bij Bolletje nu op dit idee? Eigenlijk om een heel voor de hand liggende reden.

In de jaren '30 was roggebrood met name een product voor het volk. Roggebrood had een hele korte houdbaarheid, namelijk van een dag of drie. Daarna ging het schimmelen. Maar in de jaren '30 was dat geen probleem. Moeder de vrouw kocht elke dag vers roggebrood bij de bakker en dan kregen manlief en de kinderen het mee naar het werk of naar school. Na een dag of twee was het roggebrood alweer op en moest er nieuw gehaald worden. Het roggebrood kreeg dus helemaal geen tijd om beschimmeld te raken; het was allang opgegeten.

Later werd het roggebrood grootschaliger gemaakt en vanaf dat moment werd de beperkte houdbaarheid wel een probleem. Van de bakker naar de consument was de weg maar klein. Van de grote bakkerij naar de consument was de weg veel langer. Het duurde soms enkele dagen voordat het roggebrood daadwerkelijk door de consument gegeten kon worden. Om te voorkomen dat het beschimmeld bij de consument zou aankomen, werden er conserveermiddelen aan het roggebrood toegevoegd. Dan kon het roggebrood veel langer bewaard worden.

Vanaf de jaren '70 bestond de visie in de markt dat er weer terug moest worden gegaan naar de natuur. Er moesten dus natuurlijke producten worden gemaakt, zonder conserveermiddelen. Bij roggebrood moest daar even goed over nagedacht worden. Roggebrood als natuurlijk product mocht natuurlijk geen conserveermiddelen bevatten, maar als het geen conserveermiddel bevatte, was de houdbaarheid erg beperkt. Menig roggebroodbakker en productontwikkelaar bij Bolletje heeft van dit probleem grijze haren gekregen, maar uiteindelijk kwamen ze toch met een oplossing.



Het roggebrood moest hermetisch verpakt worden, in een kuip. Deze kuip moest dan in een zogenoemde pasteur, zodat alle organismen in het brood gedood zouden worden. De eerste pasteur arriveerde bij Bolletje in maar liefst 32 vrachtwagens. Uiteindelijk was hij veertig meter lang! Deze pasteur is ongeveer twaalf jaar gebruikt. Tegenwoordig hebben we nog steeds een pasteur, maar deze is een stuk korter dan veertig meter. Inmiddels is de techniek zover dat het roggebrood in kuip makkelijk en kort gepasteuriseerd kan worden. Dan blijft het product zo lang mogelijk goed en is het product toch natuurlijk.





## Productieproces roggebrood in 't kort

**1** De grondstoffen worden gemengd en daar wordt een deeg van gemaakt.



**2** Dit deeg gaat eerst in blikken en na twee uur in de oven.



**3** Het roggebrood doet er één dag over om af te koelen.

**4** Het roggebrood wordt gesneden en verpakt.



**5** Roggebrood zonder conserveermiddelen wordt in de verpakking gepasteuriseerd.



## Ontbijtkoek

### Koek als ontbijt

In de tijd van de farao's uit het oude Egypte bestond er al een ontbijtkoek. Deze koek werd gemaakt van granen, honing en specerijen. Ook de oude Grieken hadden deze koek al. In de vijfde eeuw voor Christus beschreef de Griek Aristophanes al de melitunta, een soort gebak waarin men honing en sesambloem verwerkte en die in honing werd ondergedompeld.

De Romeinen, die de Grieken nog wel eens na-aapten, gebruikten ook zo'n soort koek. Deze koeken bevatten een hoge energiewaarde, daarom werden ze veel gebruikt in het leger. Ze werden ook gebruikt als offer.

In de middeleeuwen werd ontbijtkoek gebakken in kloosters. Vanaf de zestiende eeuw werd er ook in Nederland professioneel koek geproduceerd. Dat gebeurde vooral in Groningen, Schoonhoven en Deventer. Vooral in Deventer maakten ze veel koek; in 1694 werden er al 714.000 koeken geproduceerd. In die tijd was koek nog een luxeproduct. Dat kwam door de dure specerijen die erin waren verwerkt. Ontbijtkoek was peperduur, daarom werd de koek alleen bij speciale gelegenheden gegeten. De koek werd in het verleden ook vaak uitgedeeld aan hoogwaardigheidsbekleders. Dit is nu nog steeds te zien; op Koninginnedag krijgt koningin Beatrix vaak een plak ontbijtkoek aangeboden. Ontbijtkoek is tegenwoordig niet meer alleen voor de rijken, het staat bij iedereen op tafel. De naam zegt het al: het wordt vooral bij het ontbijt gegeten, maar in sommige Nederlandse streken is het gebruikelijk om juist 's avonds bij de koffie een plak koek te eten.

### Een spel van Hollandse bodem

Een andere traditie die plaatsvindt op Koninginnedag en die ook alles met ontbijtkoek te maken heeft, is het koekhappen. Al in de tijd van koningin Juliana werd er koekgehapt met Koninginnedag. Van oorsprong is koekhappen een oud-Hollands kinderspel. Het werd en wordt nog steeds vaak op kinderfeestjes gespeeld. Koek of andere lekkernijen worden dan aan een touw gebonden. De volwassenen houden de koek aan het touw boven het hoofd van de kinderen en dan is het de bedoeling dat de kinderen geblinddoekt de koek van het touw af happen.





### Ontbijtkoek, een koek met vele namen

Als je in Brabant of Limburg over ontbijtkoek praat, heb je grote kans dat de mensen je vreemd aankijken. Daar heet ontbijtkoek namelijk peperkoek. Zo werd ontbijtkoek vroeger genoemd. Peperkoek dankt zijn naam aan de kruidigheid van de koek; peper was er waarschijnlijk ook ooit een ingrediënt van. De koek wordt ook wel honingkoek genoemd, omdat hij voor twintig procent uit honing bestaat. Andere namen voor peperkoek zijn lekkerkoek, kruidenkoek, zoetekoek en Deventer koek. Er kan wat variatie zijn in de specerijen die zijn toegevoegd aan de koek, maar de basis van al deze verschillende koeken is hetzelfde. Later werd de benaming ontbijtkoek steeds meer gebruikt, maar in het zuiden van het land spreekt men nog steeds over peperkoek.



### Hoe maken de bakkers van Bolletje ontbijtkoek?

Het maken van ontbijtkoek duurt, net als het maken van roggebrood, vrij lang. Het begint met het mengen en koken van de ingrediënten roggebloem, water en suikerstroop. Dit deeg blijft een dag staan. Daarna worden er nog specerijen, stroop en bakpoeders toegevoegd. Dit proces wordt ook wel 'braken' genoemd. Het gebraakte deeg wordt in een bakblik gegoten, waarna het een uur de oven in gaat op 180 graden. Het deeg komt als een heel grote ontbijtkoek uit de oven. Deze koek wordt in karren geplatst en blijft een dag liggen om af te koelen.

Als de koek voldoende is afgekoeld, wordt deze gesneden op het formaat dat we kennen. De meeste koeken worden vervolgens door een snijmachine nog in plakjes gesneden. Na het snijden wordt de ontbijtkoek verpakt in folie of in een kuip.



## Productieproces ontbijtkoek in 't kort

**1** De grondstoffen worden gemengd en daar wordt een deeg van gemaakt.

**2** Het deeg wordt 'gebraakt'.

**3** De koek gaat in een bakblik in de oven.

**4** De koeken gaan afkoelen.

**5** De koeken worden in ontbijtkoekformaat gesneden en verpakt.







## Knäckebröd

Knäckebröd komt oorspronkelijk uit Scandinavië, letterlijk betekent het 'breekbrood.' Het is al in de Middeleeuwen uitgevonden in Zweden en Finland om de geogste gewassen in de lange, koude winters goed te kunnen houden. Er wordt vandaag de dag nog steeds veel knäckebröd in Zweden gemaakt en gegeten. De gemiddelde Zweed eet bijna vier kilo knäckebröd per jaar! In Nederland werd knäckebröd in 1960 geïntroduceerd en ook onder de Nederlanders is het inmiddels een populair product geworden. Het wordt gegeten bij ontbijt of lunch met allerlei soorten beleg, zoals een plakje kaas of aardbeienjam.

### Hoe wordt knäckebröd gemaakt?

Net als bij alle andere producten van Bolletje begint het productieproces van knäckebröd met het mengen van de ingrediënten. Van tarwebloem, zout en gist wordt er deeg gemaakt. Aan volkoren knäckebröd wordt volkorenmeel toegevoegd en bij sesam knäckebröd komen er later in het proces nog sesamzadjes bij.

Drie kwartier lang gaat het deeg door de toevoeging van gist rijzen. Daarna wordt het gerezen deeg tien minuten gebakken en vervolgens gedroogd. Er ontstaat dan een heel grote plak knäckebröd. Deze plak wordt aan het einde van het productieproces in stukken gezaagd tot de gewenste grootte. Daarna wordt het knäckebröd door een machine verpakt en in dozen gestopt. Dan is het klaar om op te eten.

### Voor ieder wat wils

De bakkers van Bolletje maken tegenwoordig ook knäckebröd en wel in acht verschillende varianten: variërend in graansoorten, zoals haver en spelt, en met diverse bestrooiingen.



## Productieproces knäckebröd in 't kort

**1** De grondstoffen worden gemengd en daar wordt een deeg van gemaakt.

**2** Het deeg wordt voorzien van onder- en bovenmeel en verwerkt tot een grote lange plak.

**3** Deze plak gaat rijzen.

**4** Het product wordt gebakken en gedroogd.

**5** Het knäckebröd wordt in het goede formaat gezaagd en verpakt.





## Koekjes

### Ark's Bakkerijen

Een belangrijke overname die Bolletje deed, was die van Ark's Bakkerijen b.v. in Heerde. Dit bedrijf, ook een familiebedrijf, werd in 1975 door Bolletje gekocht. In 1920 was Ark's een ambachtelijke bakkerij waar men beschuit en ontbijtkoek maakte. Net als bij Bolletje bestond het gezin Van Ark uit vijf zonen en twee dochters. Twee van die zonen, Gerrit Jan van Ark en Martinus Johan van Ark, besloten in 1931 een fabriek te bouwen aan de Zwolseweg. Daar staat Ark's Beschuitfabriek vandaag de dag nog steeds.

Het karakteristieke fabrieksgebouw werd ontworpen door de Haagse architect W.A. van Lensvelt. Die verbleef vaak in Heerde en heeft naast Ark's Beschuitfabriek ook andere panden in Heerde ontworpen.

Van Lensvelt had een eigen stijl en dat is ook te zien aan de fabriek. Het gebouw is op een bijzondere manier gemetseld en er zijn zelfs voor de show enkele torentjes op gezet. Vandaag de dag is het nog steeds een opmerkelijk pand in Heerde en geldt het als een industrieel monument.

Bij Ark's werd in het begin alleen beschuit en ontbijtkoek gemaakt. In 1938 kwamen daar ook biscuit/koekjes bij. Ark's leverde in het begin aan de bakkers en later ook aan de kruideniers door heel Nederland. De producten van Ark's waren met name populair in provincies als Overijssel, Zeeland en Zuid Holland. In 1975 werd de fabriek overgenomen door Bolletje. De producten van Ark's waren een welkome aanvulling op het Bolletje assortiment!

### Koekjes voor iedereen

Wat is koffie of thee zonder een koekje erbij? In bijna elk huishouden zijn ze nog wel te vinden: koektrommels, gevuld met allerlei soorten koekjes. De voorloper van onze hedendaagse koekjes ontstond al ruim tweeduizend jaar geleden in de tijd van de Romeinen, tegelijk met beschuit. De koekjes werden twee keer gebakken zodat ze erg hard werden en men ze langer kon bewaren. De zeelieden namen naast beschuit ook koekjes mee, omdat ze lang houdbaar waren. Toen was een koekje nog niet zo als nu. Het was slechts een dikke, droge plak deeg waar niet veel smaak aan zat. Om er toch wat smaak aan te krijgen gooiden de Romeinen er honing of peper overheen.



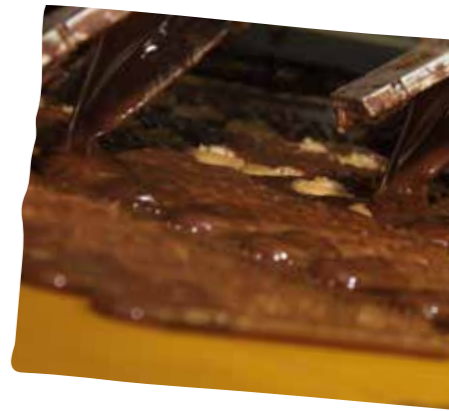
Inmiddels zijn er koekjes in allerlei soorten en smaken, zoals sprits, speculaas, notenkoek en gevulde koek. Er zijn chocoladekoekjes, vanillekoekjes en luchtige koekjes. Voor ieders smaak is er wel een koekje. In Nederland worden koekjes vooral gegeten bij de koffie of thee. Als er visite komt, staat er ook meestal een schaal met koekjes op tafel.

### Koekbakkers

De koekjes van Bolletje verschillen van elkaar in samenstelling, vorm en smaak, maar toch is er een algemene manier om koekjes te maken. De basisingrediënten van elk koekje zijn tarwebloem, water, suiker en vet. Deze ingrediënten worden afgemeten en gemengd tot er een taai deeg ontstaat. Dit deeg wordt op een band uitgerold en hieruit worden verschillende vormpjes gemaakt door een vormmachine. In zes tot acht minuten worden de koekjes gebakken en daarna worden ze op een band afgekoeld. Onze koekjes met chocolade zijn dan nog niet helemaal klaar; er moet natuurlijk nog chocolade overheen. Vervolgens worden de juiste hoeveelheden koekjes verpakt in een folie of een bakje en daarna gaan ze in dozen.

### Een nogal lang koekje van Bolletje

Het koekje wat nu al het langst mee gaat en al sinds de jaren negentig in het assortiment van Bolletje zit, zijn de Chonelly's en Kanelly's. Zoals de naam al zegt, heeft het ene koekje een chocolade laag en is het andere koekje bestrooid met kaneel. De koekjes kregen later ook een speciale tip van chocolade met een hoger smeltpunt, zodat je geen vieze vingers krijgt bij het eten van een koekje. Dat bleek een goede uitvinding van Bolletje te zijn.





## Productieproces koekjes in 't kort

**1** De grondstoffen worden gemengd en daar wordt een deeg van gemaakt.



**2** Het deeg gaat door de vormmachine, waardoor de gewenste vorm ontstaat.



**3** De koekjes worden gebakken en gekoeld.



**4** De koekjes worden gewogen en verpakt.



## Pepsels

### Een pepsel als beloning

Zoute stokjes zijn verre familie van de pretzels. Dat zijn zoute, knapperige, hartvormige snacks. De pretzels zijn ongeveer 1300 jaar geleden al bedacht door een monnik. Hij maakte van wat overgebleven deeg de eerste 'pretiola'. Deze pretiola werd aan kinderen gegeven als beloning wanneer ze goed hun bijbelverzen hadden onthouden. Mensen die pretiola aten werden gezegend met voorspoed. In het begin was de pretiola alleen bekend in Zuid-Frankrijk en Italië, maar later veroverde hij ook de rest van Europa. De immigranten brachten de pretiola ook overzee, naar Amerika. Inmiddels had de lekkernij de naam pretzel gekregen. De zoute stokjes smaken eigenlijk bijna hetzelfde als een pretzel. Het grote verschil is dat de stokjes niet hartvormig zijn, maar lange, dunne staafjes.

Bolletje maakt sinds de overname van de Bachman fabriek in 1970 ook zoute stokjes, genaamd Zoute Pepsels. De Zoute Pepsels zijn extra dun en bestrooid met een laagje zout. De Kaaspepsels en de Pindapepsels zijn uniek, want die worden door de bakkers bij Bolletje gevuld met kaas of pindaakaas. Hoe we dat precies doen verklappen we natuurlijk niet.

### Spaghettideeg

Het deeg van pepsels wordt gemaakt van bloem, gist en zout. Deze ingrediënten worden eerst gemengd. Het deeg dat daarna ontstaat is net zo taai als het deeg dat gebruikt wordt voor het bakken van brood. Uit dit deeg worden door een machine allemaal slierten geperst. Deze slierten lijken erg op spaghetti. Bij gevulde pepsels wordt het spaghettideeg gevuld met kaas of pinda. Vervolgens gaan ze, al dan niet gevuld, in een speciaal badje. Daarna worden ze bestrooid met zout en in de juiste lengte gehakt. Als alle slierten een goede pepsellengte hebben, worden ze in ongeveer zes minuten knapperig en bruin gebakken. Daarna worden ze verpakt in zakjes en in dozen gestopt.





## Productieproces pepsels in 't kort

**1** De grondstoffen worden gemengd en daar wordt een deeg van gemaakt.

**2** De machine maakt allemaal deegslierten die in een badje gaan.

**3** De slierten worden bestrooid met zout en in de juiste lengte gehakt.

**4** De slierten gaan de oven in en worden knapperig gebakken.

**5** De pepsels worden gewogen en in zakjes verpakt.



## Seizoen

### Zie ginds komt de stoomboot...

Al eeuwenlang is Sinterklaas een heel bekend en oer-Hollands feest dat vele tradities met zich meebrengt. Denk maar aan de roe, het zingen van Sinterklaasliedjes, de intocht van Sinterklaas en natuurlijk aan allerlei soorten snoepgoed. Want 'wie zoet is krijgt lekkers, wie stout is de roe'. Het strooien van kruidnoten en ander snoepgoed valt te vergelijken met het strooien van rijst tijdens een bruiloft. Het is een vruchtbaarheidsritueel.

### Doe mij maar een peper..., euh kruidnoot!

Door de jaren heen zijn de Sinterklaastradities wel wat veranderd, maar het snoepgoed is natuurlijk gebleven. Bolletje maakt ook snoepgoed voor de Sinterklaasperiode, namelijk kruidnoten in allerlei varianten en pepernoten. Maar wat verstaan we nu onder een pepernoot en wat onder een kruidnoot? Niet iedereen is het daar over eens. De Van Dale bijvoorbeeld, ziet de pepernoot als een synoniem van de kruidnoot. Maar dat is hetzelfde als appels met peren vergelijken, want een pepernoot en een kruidnoot zijn twee heel verschillende producten. Pepernoten zijn namelijk groter dan kruidnoten en worden gemaakt van hetzelfde deeg als taaitaai. Ze zijn vierkant en zacht. Kruidnoten daarentegen zijn rond en hard en worden gemaakt van speciaal kruidnootjesdeeg. Maar Bolletje bakt ze natuurlijk allebei!



### Productiewijze

Het maken van kruidnoten duurt niet zo lang als het maken van roggebrood of ontbijtkoek. Het begint met het afwegen van de juiste grondstoffen voor het deeg. Dat deeg bestaat uit bloem, suiker en kruiden. In een machine worden er van het deeg allemaal kleine nootjes gemaakt, die netjes naast elkaar de oven ingaan. Als de nootjes ongeveer zeven minuten op een hoge temperatuur in de oven hebben gezeten, zijn ze al gaar. Daarna moeten ze, omdat ze natuurlijk erg warm zijn, nog wel een tijdje afkoelen. Als de kruidnoten afgekoeld zijn, worden ze door een machine gewogen. Zodra het juiste gewicht is afgepast, worden de kruidnoten in een zak verpakt. De zakken worden later in dozen verpakt.

Sinterklaas huurt speciaal transport dat de dozen met kruidnoten naar de winkels brengt.





## Productieproces seizoen in 't kort

**1** De grondstoffen worden gemengd en daar wordt een deeg van gemaakt.

**2** Het deeg gaat in de vormmachine, die er mooie kruidnoten van maakt.

**3** De nootjes gaan kort in de oven.

**4** En vervolgens moeten ze nog even afkoelen op een lange band.

**5** De kruidnoten worden gewogen en in zakken verpakt.



## Hoofdstuk 4 Werken bij Bolletje

### Hoe werkt het bij Bolletje?

Bolletje had vroeger een belangrijke regiofunctie. Veel mensen uit Almelo en plaatsen in de buurt werkten bij Bolletje in de bakkerij. Er reed zelfs een busje door de omgeving van Almelo om de werknemers naar Bolletje te brengen. Het is altijd al een bedrijf geweest met een informele bedrijfscultuur. Toen meneer Gerard nog in de directie zat, liep hij elke dag langs de productielijnen en hij kende de productiemedewerkers allemaal bij naam. Het was een echt familiebedrijf waarmee de medewerkers zich verbonden voelden.

Na de wisseling van de wacht in 2001, toen de familie Ter Beek uit de dagelijkse leiding van het bedrijf stapte, is er wel wat veranderd bij Bolletje. Maar net als vroeger werk je bij Bolletje in een informele werksfeer. We vinden het belangrijk dat onze werknemers alle ruimte krijgen om zichzelf te kunnen blijven ontwikkelen. Daarom hebben we voor alle medewerkers het EVC-project op poten gezet, waarover je hieronder meer kunt lezen. Iedere werknemer van Bolletje krijgt kansen in de organisatie, waarbij de doorgroei gekoppeld wordt aan de mogelijkheid tot ontwikkeling. De mensen die bij Bolletje werken, voelen zich verbonden met het bedrijf. Daarom is collegialiteit voor ons een groot goed. We werken allemaal samen om het erfgoed van de familie Ter Beek in stand te houden en uit te breiden. Bovendien werk je bij Bolletje met een bekend merk. Bolletje is een dynamische organisatie, met een warme, no-nonsense cultuur.

### Onze Bolle(tje)bozen

We noemden het zojuist al, onze Bolletje werknemers zijn sinds kort ook Bolle(tje)bozen! In 2007 is het EVC-project door ons opgericht, zodat onze medewerkers de kans krijgen om zichzelf te kunnen ontwikkelen. EVC staat voor Erkenning Verworven Competenties. Dat houdt in dat er voor alle deelnemers een persoonlijk ontwikkelingsplan wordt gemaakt dat ze kunnen afronden met diploma's. Het doel van dit project is ervoor te zorgen dat het werk voor de werknemers interessanter wordt en dat ook de kwaliteit van het werk verbetert. Verder krijgen de werknemers door het volgen van het EVC-traject ook een betere kans op de arbeidsmarkt.



*De geslaagde Bolle(tje)bozen van 2009*

De bakkers van Bolletje hoeven niet meer de schoolbanken in, maar ze worden op hun eigen werkplek opgeleid. Bolletje werkt samen met een agrarische beroepsopleiding in Almelo, maar er worden ook veel lessen door de eigen mensen gegeven. Voor de ruim tachtig medewerkers die meedoen aan het traject is dit erg prettig, want juist doordat de lessen gewoon bij Bolletje gegeven worden, is het minder saai dan fulltime de schoolbanken in gaan. Mensen die soms al twintig jaar niets meer aan scholing hebben gedaan, krijgen zo de gelegenheid om op een leuke manier een landelijk erkend diploma te halen. De eerste medewerkers hebben inmiddels hun diploma op zak en we hopen natuurlijk dat er nog velen zullen volgen!