

De keilekkere worstenbroodjeswinkel gaat uitbreiden

Voor keilekkere worstenbroodjes moet je bij Brabantse Worstenbroodjeswinkel zijn aan de Copernicuslaan. Ze zijn met liefde bereid door gepassioneerde bakkers. 'En dat proef je!' Dat staat op hun website. Eerlijk gezegd vind ik er geen woord van gelogen. De worstenbroodjes zijn écht keilekker. Veel mensen weten de winkel te vinden, staan zelfs buiten in de rij tot ze aan de beurt zijn. De huidige bakkerswinkel is inmiddels te klein om aan de vraag te voldoen, vandaar de uitbreiding met het pand naast de huidige winkel.

Hopelijk is in september de verbouwing klaar

We namen samen met Sandra van den Brink, bedrijfsleider, alvast een kijkje in de nieuwe ruimte. De bedoeling is dat half september de nieuwe en ruimere worstenbroodjeswinkel aan de Copernicuslaan opengaat. Sandra: "Maar of dat haalbaar is? Dat is afwachten. Het is lastig te voorspellen. Het is een tijd waarin de levertijden van materialen langer zijn dan voorheen. Maar we kijken er wel naar uit. Immers het is een mooie plek in een fijne buurt. Uitbreiden is niet zo gek, want nu is het nog een beetje behelpen. Op een paar vierkante meter worden nu de worstenbroodjes gebakken en verkocht. Het is binnen bestellen en dan buiten wachten op je heerlijke worstenbroodje. Er staan altijd mensen voor de deur."

Flinke groei

De successtory van de worstenbroodjeswinkel begon in 2016. Amsterdammer Remco Beekman durfde het aan om in het Bossche een worstenbroodjeswinkel te beginnen. Het moest een eerlijk en verantwoord worstenbroodje zijn. En dat is hem gelukt. Ook Sandra van den Brink is van het eerste uur en staat mede aan de basis van het succes. Immers de worstenbroodjes vliegen over de toonbank. "Er werken nu zo'n zestig mensen bij ons, van bakkers tot chauffeurs. We hebben twee vrachtwagens en drie busjes. Ons kantoor is in Sint Michielsgestel gevestigd. Daar hebben we ook een bakkerij waar iedere dag 10.000 worstenbroodjes worden gemaakt. We bedienen ook veel klanten op de zakelijke markt, maar ook het JBZ is een goede afnemer. Hier in deze bakkerij/winkel worden iedere dag 2000 worstenbroodjes gemaakt."

Wat opvalt is het grote assortiment aan worstenbroodjes, maar liefst twaalf smaken. Sandra: "Ons idee is voor iedereen een worstenbroodje. Mensen kunnen ook zelf een worstenbroodje komen maken."

Tevreden personeel

"In die context werken er bij ons ook mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. We willen hen een kans bieden om hun ta-

lenten te ontwikkelen. Dat doen we samen met de jobcoach van de WeenerXL-groep. We willen op deze wijze ook graag ons maatschappelijk steentje bijdragen. Het is wel zo dat je elkaar aardig moet vinden, want onze mensen

werken in een nogal kleine ruimte. Tot nu toe lukt dat goed. De mensen hebben plezier in hun werk." Dat kunnen wij van de redactie beamen. We werden vriendelijk ontvangen met een worstenbroodje. Wat vinden mensen nou het lekkerste worstenbroodje? Sandra: "Van de twaalf verschillende smaken zijn er twee worstenbroodjes die heel populair zijn: het traditionele en het vegan worstenbroodje." Na deze ontboezemingen vertelt Sandra hoe de nieuwe winkel eruit gaat zien. "Er komt een ruime balie waar mensen hun bestelling kunnen doen. In het midden komen drie werktafels te staan waar de worstenbroodjes worden gemaakt. Achter in de winkel komt een kantoor en een kantine voor de medewerkers." Vol trots laat Sandra ons ook nog de Portugese vloertegels zien. "Op de blauwe tegels mogen de klanten lopen en op de anders gekleurde tegels het personeel. De huidige winkel wordt een soort van vriescel en wordt afgesloten." Het klinkt allemaal heel goed, we kunnen niet wachten tot de vernieuwde winkel in september opengaat! ●



Sandra met de nieuwe tegels voor de nieuwe winkel



Na de zomer moet de worstenbroodjeswinkel zijn uitgebreid