

Bakkerij Keilekker geopend in Den Bosch; 5 miljoen worstenbroodjes per jaar

Bakkerij Keilekker werd vrijdag geopend door de Bossche burgemeester Jack Mikkers. Gelegen op het bedrijventerrein Treurenburg, rolt de nieuwe bakkerij dagelijks meer dan 12.000 ambachtelijke worstenbroodjes met de hand voor de zakelijke markt.

 Noah Paesch  Afgelopen zondag om 12:57  ongeveer 3 uur geleden



📷 Marjon Zijlstra Fotografie

"Met de nieuwe bakkerij willen we onze ambitie om heel Nederland te laten genieten van onze ambachtelijke worstenbroodjes kracht bijzetten", aldus eigenaar Remco Beekman.

Keilekker begon in 2016 op kleine schaal, maar is inmiddels uitgegroeid tot een bekende naam met bakkerijen op diverse locaties. Met de toenemende vraag wil Keilekker de productie uitbreiden naar minstens 5 miljoen worstenbroodjes per jaar. Deze worden zowel aan particulieren als aan zakelijke klanten verkocht, verspreid over heel Nederland. Het nieuwe pand van 1.000 m² is volledig duurzaam en gasvrij, voorzien van 160 zonnepanelen op het dak die het hele gebouw van stroom voorzien. Hierdoor worden de worstenbroodjes op een milieuvriendelijke manier gebakken.

Personeel

Naast de worstenbroodjes, werd tijdens de opening ook de maatschappelijke betrokkenheid van Keilekker benadrukt. Burgemeester Mikkers prees het bedrijf als een sociale onderneming met hart voor de samenleving.

Beekman benadrukte het belang van het helpen van mensen met een beperking of mensen die een tweede kans verdienen. Ook kondigde hij de oprichting aan van de Keilekker Academie, waar medewerkers kunnen werken aan hun ambachtelijke en persoonlijke ontwikkeling.

 Marjan Zijlstra Fotografie

Burgemeester Jack Mikkers

KeiLekker

bakkerij

Delen