

BAKKERIJ AERNOUDT

GROOT IN PATISSERIE EN BROOD

Op elke hoek van de straat een bakker? Wie door Vlaanderen rijdt, merkt het dagelijks op: we zijn een volk van échte broodeters. We schuiven aan tafel bij een speler die dat straatbeeld mee bepaalt: Bakkerij Aernoudt. Ooit gestart in Gent, maar ondertussen stevig gegroeid met flink wat vestigingen in zowel Oost- als West-Vlaanderen. We zetten ons samen in één van hun tearooms, krijgen een heerlijke koffiekoek en dampende koffie voorgeschoteld, en starten het gesprek met Eline Van Oostende, marketeer en brood-aficionado.





“Ons verhaal is eigenlijk heel eenvoudig: we willen de traditionele bakkersstiel in ere houden en tegelijkertijd de bakkerij zo lokaal en toegankelijk mogelijk maken,” vertelt ze. “Dat betekent dat we altijd open zijn, op elk moment van de dag, en dat we stevast verse producten aanbieden. Bakker zijn is een uitdagend beroep, zeker als je het alleen doet. Onze aanpak zorgt ervoor dat het ambacht blijft bestaan en dat we tegelijkertijd lokaal bakverse producten beschikbaar houden.”

Aernoudt is een gevestigde naam in de wereld van bakkerijen, en er komen steeds meer vestigingen bij. Wat is jullie doel?

Voor ons is het aantal winkels geen doel op zich. In Oost-Vlaanderen zijn we inmiddels goed bekend. Daar hebben we bijna het maximale aantal winkels bereikt dat we vanuit onze centrale productie in Gentbrugge kunnen bedienen. Het was daarom belangrijk om verder te kijken naar nieuwe mogelijkheden om onze bakkerijen lokaal en vers te houden, zonder afbreuk te doen aan onze kwaliteit en service. We vonden deze uitbreidingskansen in West-Vlaanderen, waar we recent een nieuwe productiesite in Ruddervoorde hebben opgezet.

Over brood valt veel te zeggen. Wat maakt Aernoudt anders dan andere bakkerijen?

“Kom het gewoon eens proeven!” zou mijn eerste antwoord zijn. Dat

klinkt misschien eenvoudig, maar uiteindelijk draait het allemaal om de smaak en de kwaliteit van het product.

Wat ons als bakkerij bijzonder maakt, is dat we erin slagen om met een groot en toegewijd team – van onze bakkers en patissiers tot aan de winkelmedewerkers, chauffeurs en ook de schoonmaakploegen – elke dag op zoveel locaties dagverse producten te leveren. Dat varieert van broden en pistolets tot koffiekoeken, taarten en nog veel meer. Het feit dat we dit elke dag voor elkaar krijgen en op zo’n hoog kwaliteitsniveau kunnen blijven werken, vind ik persoonlijk nog steeds iets om trots op te zijn.

Het ambacht blijft bij ons centraal staan, en we combineren dat met een efficiënte organisatie die ervoor zorgt dat we op heel veel plekken tegelijkertijd vers kunnen leveren. Het is die combinatie van vakmanschap, passie en logistieke kracht die ons in staat stelt om niet alleen te groeien, maar ook om die constante kwaliteit te garanderen.

Geen baksteen, wel een brood in de maag

De Vlaming blijft door de week enorm gehecht aan zijn klassieke boterham en aan een heerlijke koffiekoek in het weekend”, zegt Eline. “Brood speelt nog steeds een centrale rol in onze voeding: het is niet alleen lekker, maar ook voedzaam, gezond en makkelijk. Voor veel mensen is het een onmisbaar onderdeel van hun

“Brood speelt nog steeds een centrale rol in onze voeding: het is niet alleen lekker, maar ook voedzaam, gezond en makkelijk.”



dagelijkse routine. Of het nu gaat om een snelle lunch of een stevig ontbijt, brood is iets waar Vlamingen op kunnen vertrouwen.

En hoe zit het met patisserie?

Taart is feest, hé (lacht). Op dat vlak zijn we met z'n allen echte Bourgondiërs. Ook binnen onze patisserie hebben we een aantal klassiekers die altijd in de smaak vallen, zoals de eclairs en aardbeientaartjes. Deze traditionele favorieten blijven onverminderd populair, omdat ze bij veel mensen nostalgische gevoelens oproepen en vaak deel uitmaken van feestelijke momenten.

Maar dat betekent niet dat we stilzitten. Onze patissiers experimenteren in de ateliers graag met nieuwe smaken en samenstellingen. Zo proberen ze regelmatig andere soorten fruit of vervangen ze een ingrediënt om te zien wat voor verrassende combinaties daaruit voortkomen. Hoewel niet elke nieuwe creatie meteen in onze winkels belandt, zorgt dat creatieve proces er wel voor dat we altijd blijven innoveren en het voor onszelf ook leuk en uitdagend houden.

De ingrediënten voor mooi drukwerk

"We hechten enorm veel belang aan kwaliteit, en dat geldt niet alleen voor onze producten. Alles wat rond ons merk hangt, moet diezelfde kwaliteit uitstralen," aldus

"Taart is feest, hé?"

Eline. "Ons drukwerk is daarbij geen uitzondering. Of het nu gaat om een flyer, een poster, taartdozen of ons eigen *Lekker Dichtbij* krantje dat je in onze winkels vindt, elk stuk drukwerk moet naadloos aansluiten bij de hoge standaarden die we voor ons merk hanteren. Het is voor ons essentieel dat klanten dezelfde zorg en aandacht voor detail voelen in ons drukwerk als in de producten die ze dagelijks van ons kopen.

Welke uitstraling moet jullie drukwerk hebben?

Het is onze kans om onze identiteit en onze waarden over te brengen, dus we willen dat het de juiste uitstraling heeft. We kiezen voor stralende kleuren die onze energie en passie voor bakken weerspiegelen, en een aantrekkelijke textuur die mensen uitnodigt om het drukwerk aan te raken en te ervaren. Dit alles helpt ons niet alleen om de aandacht te trekken, maar ook om een emotionele connectie te maken met onze klanten. Drukwerk moet niet alleen informatief zijn, maar ook inspireren en de kwaliteit van onze producten weerspiegelen.

Waarom werken jullie samen met Graphius?

We geloven sterk in de kracht van lokale netwerken en de voordelen van

samenwerken met gelijkgestemde bedrijven die dezelfde kwaliteit nastreven. Bij Graphius ervaren we niet alleen een gedeelde focus op klantgerichtheid, maar ook een diepgaand begrip van onze behoeften. Deze samenwerking gaat verder dan alleen het afnemen van diensten; het is een partnerschap gebaseerd op vertrouwen en wederzijds respect.

Daarnaast waarderen we de snelheid en professionaliteit die Graphius in onze samenwerking brengt. Of het nu gaat om drukwerk, advies of uitvoering, we weten dat we op hen kunnen rekenen om consistent hoge kwaliteit te leveren binnen strakke deadlines. Dit versterkt onze eigen efficiëntie en stelt ons in staat om onze klanten beter van dienst te zijn. ■

