

MEESTERBAKKER

Zomer magazine

GRATIS

Boordevol
informatie en
inspiratie!

Onze klanten
aan het woord

Kleurplaat
en puzzels

En nog veel meer!

Zomerse
recepten

Hoe maken wij
onze rozijnenbollen?



DE TIJD STAAT NIET STIL EN WIJ BEWEGEN MEE.

Beste lezer,

Voor je ligt een magazine waarin wij met trots laten zien hoe de producten van Meesterbakker Uljee worden gemaakt, een kijkje te geven in de werkzaamheden van een aantal personeelsleden, die zich dagelijks met de productie, het transport en de verkoop van onze heerlijke artikelen bezighoudt en wat sommige klanten van ons vinden. Daarnaast proberen we je met dit magazine leuke ideeën aan de hand te doen voor bijvoorbeeld een lunch of een picknick.

Op één van de volgende pagina's vertellen wij, hoe mijn ouders 51 jaar geleden met het bedrijf zijn begonnen en welke ontwikkelingen wij als bedrijf sindsdien hebben doorgemaakt.

De laatste jaren groeien we steeds meer naar een bedrijf dat zuivere en zoveel mogelijk lokale grondstoffen gebruikt, zonder enige chemische toevoegingen.

Mijn broer Thomas en ik hebben het bedrijf inmiddels van onze ouders overgenomen en hebben ondanks alle veranderingen steeds vastgehouden aan de topkwaliteit die zij destijds hebben ingezet en waardoor we groot zijn geworden. Ondanks de economische druk die de bakkersbranche de laatste jaren voelt, hebben we nooit enige concessie willen doen aan de hoogste kwaliteit van de grondstoffen die we gebruiken en het grote vakmanschap van ons personeel. We zijn en blijven een echt familiebedrijf en houden vast aan de ambachtelijke tradities van het bakkersvak.

De laatste jaren groeien we steeds meer naar een bedrijf dat zuivere en zoveel mogelijk lokale grondstoffen gebruikt, zonder enige chemische toevoegingen. Wij zeggen dan ook nog steeds: "We maken niets wat we onze eigen kinderen niet zouden laten eten".

Ik hoop dat je veel plezier beleeft aan ons magazine en hoop je snel in één van onze winkels terug te zien.

Daniëlle Uljee

Directeur Meesterbakker Uljee





Inhoud

MEESTERBAKKER ZOMERMAGAZINE

Inspiratie

- 12** Picknick
- 22** Brood dat borrelt
- 32** High tea

Informatie

- 10** Stap voor stap: rozijnenbollen
- 18** Vraag het de Meesterbakker
- 20** Het verhaal van een familiebedrijf
- 26** Weetjes
- 34** Banketbakker vs broodbakker
- 37** Tips van de bakker

Recept

- 06** Spelteierkoek met roodfruitspread
- 16** Croissant met brie, rucola en Italiaanse ham
- 28** Pittige paprikahummus
- 38** Lekker lollige lunch

Interview klant

- 14** Esther Osel
- 15** Leo Cornelissen
- 30** Mevrouw Dubbeldam
- 31** Marijke Jellema

Interview medewerker

- 08** Patrick, bedrijfsleider
- 08** Reijndal, chauffeur
- 09** Dolinda/Jacqueline, verkoopster
- 24** Annie/Sharona, banketbakkers
- 25** Amanda, receptioniste

Leuke dingen

- 40** Puzzelpagina
- 41** Kleurplaat
- 42** Oplossingen puzzelpagina

Spelteierkoeken zijn een heerlijk
en verantwoord tussendoortje.

Rood fruit,
zoals aardbeien
en frambozen, bevat
veel vitamine C

Roodfruitspread Lekker op een eierkoek

Recept
VAN MEESTERBAKKER ULJEE

Meer lekkere
recepten vind
je op onze
website!

Spelteierkoek met roodfruitspread

Bij de Meesterbakker hebben we naast de naturelvariant ook spelteierkoeken. Beide hebben ze hun eigen smaak. Om deze lekkere en verantwoorde tussendoortjes om te toveren in een feestje, hebben we een recept voor een frisse roodfruitspread. Dat combineert heerlijk met de nootachtige smaak van onze spelteierkoeken.

INGREDIËNTEN

Spelteierkoek
250 gram aardbeien
150 gram frambozen
½ limoen
2 el suiker
3 el allesbinder

BEREIDING

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snij ze in kwarten. Doe de aardbeien in een steelpannetje samen met de frambozen. Pers de ½ limoen uit boven de pan en voeg de suiker toe. Breng het rode fruit aan de kook en laat zachtjes 5 - 10 minuten pruttelen. Roer regelmatig. Zet het vuur uit en gebruik een pureestamper om het fruit te pureren. Verwarm het gepureerde fruit nog een keer en voeg al goed roerend 2 à 3 el allesbinder toe. Laat de roodfruitspread volledig afkoelen en smeer deze op een spelteierkoek.

Deze roodfruitspread combineert perfect met een spelteierkoek, maar is net zo lekker op een boterham of een lekker zacht wit bolletje.

Dit recept is ontwikkeld door Mind Your Feed. Voor meer lekkers kijk je op www.mindyourfeed.nl

Bedrijfsleider BIJ MEESTERBAKKER ULJEE

Bakker en econoom

In de broodbakkerij zien we bedrijfsleider Patrick van der Meer. Naast zijn bakkersopleiding studeerde Patrick economie en hij houdt zich dan ook zo'n beetje overal mee bezig, maar vooral met de ontwikkeling van nieuwe producten en de controle op de kwaliteit van alle producten.

Broodbakkerij

Zijn hart ligt in de broodbakkerij en daar is hij dan ook vaak te vinden. Hier staat hij bij de ovens waar net een Duinenbrood en Zonnecasino aan het keuren is: "Ik werk al jaren in de bakkerij maar elke keer opnieuw ben ik apetrots als ik zie wat een schitterend brood wij dagelijks produceren!".



Patrick van der Meer



Reijnaldo van der Klij

Chauffeur BIJ MEESTERBAKKER ULJEE

Vaste klanten

Reijnaldo van der Klij is al jaren in dienst bij Meesterbakker Uljee. Dagelijks zorgt hij er met een aantal collega's voor dat onze winkels op tijd worden voorzien van de producten die 's morgens vroeg in de bakkerij worden gebakken. Tevens komt hij dagelijks op vaste adressen zoals verzorgings- en ziekenhuizen, restaurants en andere vaste klanten die door Meesterbakker Uljee beleverd worden.

Mijn tweede huis

Naast de levering aan onze eigen winkels en vaste klanten is Reijnaldo er tevens voor verantwoordelijk dat klanten die een bezorgbestelling hebben gedaan hun verse bestelling op tijd ontvangen. "Mijn auto is mijn tweede huis", zegt Reijnaldo als hij trots voor zijn schoon-gemaakte auto staat. Reijnaldo zorgt er dan ook voor dat deze altijd netjes opgeruimd en schoon klaarstaat om een spoedbestelling te doen.



Jacqueline

Verkoopsters BIJ MEESTERBAKKER ULJEE

Bekende gezichten

Bij een bezoek aan één van de winkels van Meesterbakker Uljee, zien we in Barendrecht Dolinda en Jacqueline. Zij zijn al vele jaren een bekend gezicht voor de Barendrechtse. De meeste klanten kennen ze persoonlijk en Dolinda en Jacqueline weten dan ook precies waar deze klanten voor komen.

Hartelijk welkom

Bij binnenkomst worden we hartelijk welkom geheten en we voelen ons onmiddellijk thuis. De dames vragen vriendelijk waarmee ze ons van dienst kunnen zijn. Toen wij vertelden dat we een stukje over hen wilden schrijven om in het tijdschrift te plaatsen reageerden zij direct enthousiast. Vol trots lieten zij 'hun' winkel zien en vertelden bijzonderheden over een aantal specialiteiten.

‘Je merkt dat klanten speciaal voor deze dagtoppers komen.’

Dagtoppers

Zo wezen zij ons op de dagtoppers. Elke dag in de week is een bijzonder product van Meesterbakker Uljee vast in de aanbieding; maandag het appelsleetje, dinsdag het puddingbroodje, woensdag het saucijzenbroodje, donderdag de tompouce, op vrijdag 5 kwarkbolletjes en zaterdag zijn er 10 surinaamse broodjes in de vaste aanbieding. "Je merkt dat klanten speciaal voor deze dagtoppers komen", zeggen Dolinda en Jacqueline, "maar bijna altijd nemen zij toch nog wel iets anders erbij. En dat geeft een goed gevoel".

STAP VOOR STAP

Rozijnenbollen

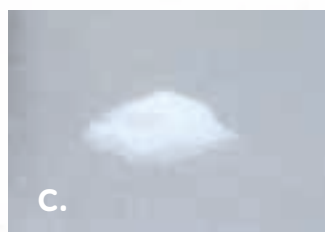
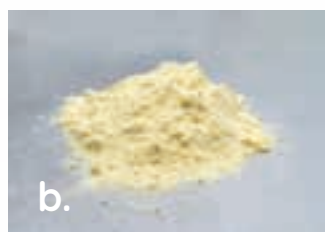
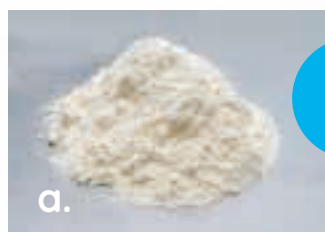


Bakkersweetje:
Bij Meesterbakker Uljee
bakken we rozijnenbollen. Zitten er
meer krenten in een bol dan rozijnen?
Dan wordt dit een krentenbol genoemd.

1

Grondstoffen

Zelfs de beste bakker is nergens zonder goede grondstoffen. Voor de rozijnenbollen is dit witte bloem, vruchtenbroodmélange (melkpoeder, suiker, citrus, boter), zout, gist en natuurlijk krenten en rozijnen.



2

Kneden

Als alle ingrediënten samenkomen moet er eerst flink gekneed worden voor een egaal en luchtig deeg.

Vruchten toevoegen

Pas na het kneden van het deeg worden de gewassen en gewelde krenten en rozijnen toegevoegd, zodat ze mooi heel blijven.



3



4

Portioneren

Gelukkig doet een machine het werk om van het deeg mooie ronde en gelijke bolletjes te draaien. Want jaarlijks maken de vier Meesterbakkers bij elkaar zo'n **twee miljoen** rozijnenbollen!



5

Rijzen

De gist in het deeg mag nu zijn werk doen. In een lekkere warme rijskast helpen we een beetje mee om er mooie grote en vooral luchtige rozijnenbollen van te maken.



6

Bakken

Nu gaan de rozijnenbollen de oven in. In slechts acht minuten worden ze mooi gaar en bruin. En de geur is onbeschrijflijk....



7

Verpakken

We verpakken onze rozijnenbollen per zes stuks in een plastic zak. Zo blijven ze lekker zacht en vers. In grote broodkratten gaan ze naar de winkels. Zo kunnen we ze iedere dag vers aan onze klanten verkopen.



De grondstoffen

a. witte bloem / b. vruchtenbroodmélange / c. zout / d. verse gist / e. rozijnen / f. krenten



Ga eropuit voor een lekkere picknick!

De lekkerste kwarkbolletjes met rozijnen en suikerkorrels.

Inspiratie
VAN MEESTERBAKKER ULJEE

Picknick

Wat is het toch heerlijk ontspannend om met mooi weer eropuit te trekken met een goedgevulde picknickmand. Hoe je dat doet? Zorg voor een stevige tas of mand, een kleed en wat (onbreekbaar) servies. Nu nog een drankje en servetten en je bent al bijna klaar! Nog even langs de Meesterbakker voor verschillende soorten broodjes, stokbrood en wat lekkere snacks.

laten we op stap gaan en buiten eten

Picknicken kan overal. Thuis in de achtertuin of op het balkon, in het park of aan de rand van het zwembad. Het gaat er vooral om dat je lekker buiten bent mét een mand vol lekkers.

Natuurlijk mogen broodjes daar niet bij ontbreken! Bij de Meesterbakker hebben we ruime keus aan broodjes voor de picknick. Maak je sandwiches, dan kun je je favoriete brood beleggen. Maak je liever een broodje klaar, kies dan bijvoorbeeld voor één van onze harde broodjes. Deze krokante broodjes zijn thuis vers af te bakken. Wat dacht je van meestertjes?

Een stokbrood mag eigenlijk ook niet ontbreken. Broodmes mee, smeerseltje erbij en klaar. Er zijn zoveel variaties mogelijk!

Ga zelf aan de slag!

Picknicken kan heel simpel. Boterhammen smeren, buiten je kleedje uitspreiden en klaar! Wil je extra voorpret, maak dan een aantal gerechten van tevoren zelf klaar. Op onze website vind je recepten van bijvoorbeeld brood-kaasmuffins en gezellige vlindersandwiches. Ook leuk: neem een granola-vlaflip mee. Succes verzekerd!

uljee.meesterbakker.nl

MEER INSPIRATIE

Recepten en ideeën voor een ontspannen picknick vind je op onze Pinterestpagina.
pinterest.com/mignon_uljee

Ook lekker bij de picknick:

Rozijnenbol

Zacht deeg gemaakt met roomboter en royaal gevuld met rozijnen.



Eierkoek

Dagelijks vers gebakken met het 'bekende' krokante korstje.



Kaastengel

Verdraaid lekkere snack met kaas voor jong en oud.



Mini muffin

Lekker luchtig tussen-doortje, ook heerlijk met een klein laagje jam.



MAKKELIJK DOEN?

Bestel je producten online! Broodjes smeren, tas inpakken en eropuit!





'Je bent geen nummer.'

Esther Osel

is klant bij Meesterbakker Uljee
in Barendrecht.

Klant

BIJ MEESTERBAKKER ULJEE

De 38-jarige Esther Osel woont sinds 2015 in Barendrecht. Toen zij destijds een bakker zocht, kwam ze bij toeval bij Meesterbakker Uljee om een paar halfjes brood te kopen.

Verrassend assortiment

Het assortiment dat zij aantrof verraste haar aangenaam en bevatte vele soorten die zij niet gewend was bij haar oude bakker. De uitleg die zij van het personeel kreeg en de uitstekende kwaliteit van de producten zorgden ervoor dat zij sinds die tijd wekelijks haar Spelt- en Duinenbrood bij Meesterbakker Uljee koopt.

'Ik blijf bij Meesterbakker Uljee komen omdat de kwaliteit van de producten goed is en het personeel vriendelijk is.'

Smullen van de rozijnenbollen

Ook komt Esther bij Meesterbakker Uljee voor haar gebak en andere lekkernijen. Haar zoontje vindt bijvoorbeeld de rozijnenbollen heerlijk. Altijd als Esther boodschappen doet of zomaar even langs komt in de winkel, krijgt haar zoon een rozijnenbolletje van de winkeldames.

Persoonlijke aandacht

"Ik blijf bij Meesterbakker Uljee komen omdat de kwaliteit van de producten goed is en het personeel vriendelijk is. Je bent geen nummer maar wordt echt als klant behandeld en dat zie je tegenwoordig niet overal meer", zegt Esther lachend.

Leo Cornelissen

is klant bij Meesterbakker Uljee,
Winkelcentrum Wilgendonk.



'Ik blijf vaste klant bij Meesterbakker Uljee.'

Klant

BIJ MEESTERBAKKER ULJEE

Leo Cornelissen is een geboren Rotterdammer, die al jaren in Papendrecht woont. Eerst gingen hij en zijn vrouw naar de winkel van Meesterbakker Uljee op De Meent in Papendrecht maar na het sluiten van deze winkel, doen zij hun boodschappen in de winkel in Winkelcentrum Wilgendonk.

*Favoriet van de familie
is wit tijgerbrood.*

Boodschappen

De wekelijkse boodschappen doet Leo Cornelissen altijd samen met zijn vrouw, maar het vaste loopje naar de slager en de bakker doet hij meestal alleen.

Vaste klant

Favoriet van de familie is wit tijgerbrood. Zelfs de kleinkinderen die wekelijks bij hun zijn, vinden het altijd weer een feest als het overheerlijke tijgerbrood op tafel komt. "Alleen al om die reden blijf ik vaste klant bij Meesterbakker Uljee", eindigt hij lachend.



Rucola bevat o.a. de vitamines K, A en C en is rijk aan B11 (foliumzuur), ijzer, calcium en mangaan.

Wij maken onze croissants met 100% roomboter en bakken deze in onze winkels. Verser kan dus niet!

Vers croissantje met brie, rucola en Italiaanse ham

Recept
VAN MEESTERBAKKER ULJEE

Meer lekkere recepten vind je op onze website!

Croissant met brie, rucola en Italiaanse ham

Om de perfecte croissant te maken zorgt de bakker voor lekker veel dunne laagjes knapperig deeg. In dit recept gaan we gewoon verder met die heerlijke laagjes stapelen. Want samen met plakjes brie en prosciutto wordt dit echt een broodje om je vingers bij af te likken.

INGREDIËNTEN

1 croissant
Handje rucola
2 plakken brie
1 plak Italiaanse ham
(bijvoorbeeld prosciutto)

BEREIDING

Snij de croissant over de lengte open.
Beleg de croissant met een handje rucola.
Snij de brie in plakken en leg deze op de rucola.
Maak de croissant nu af met een plak Italiaanse ham en smullen maar!

Heb je liever een donkere broodsoort? Wat dacht je van een malse polder volkoren boterham? Liever wat knapperigs? Dit recept is ook heerlijk met een Italiaanse bol, een vloergebakken desembol met Italiaanse kruiden.

Dit recept is ontwikkeld door Mind Your Feed. Voor meer lekkers kijk je op www.mindyourfeed.nl

Vraag het aan DE MEESTERBAKKER

Het ontbijt
brengt onze
verbranding
op gang.

Volkorengranen
verbeteren de
weerstand, waardoor
we minder snel ziek
worden.

Wie houdt van brood
met een krokante korst,
bewaart brood bij
voorkeur in een
papieren broodzak.

BLOEM, MEEL EN VOLKORENMEEL. WAT IS HET VERSCHIL?

Kort gezegd bevat volkorenmeel de hele graankorrel (meelkern, kiem en zemel). Bij tarwemeel zijn de kiemen (deels) uitgezeefd. Bloem bevat alleen maar de meelkern. Er is een duidelijk verschil in voedingswaarden tussen volkorenmeel, meel en bloem. Omdat de meeste voedingsstoffen in de kiem en de zemel van de graankorrel zitten, bevat volkorenmeel de meeste voedingsstoffen.

WELKE BROODSOORT IS HET GEZONDST?

Van alle soorten broden is het volkorenbrood de meest gezonde keuze. Mensen die regelmatig volkorenbrood eten, hebben een veel kleinere kans op ziekten zoals diabetes, hart- en vaatziekten, darmziekten en obesitas! Volkorengranen verbeteren de weerstand waardoor we minder snel ziek worden. Door de voedingsvezels worden onze darmen gestimuleerd tot beweging en op deze manier worden zij gezond gehouden.



IS SPELT GEZONDER DAN TARWE?

Speltbrood is zeker gezond, maar het is niet gezonder dan tarwebrood. Spelt en tarwe lijken namelijk veel op elkaar; ze behoren allebei tot het tarweras. Qua voedingswaarden zijn er weinig verschillen te vinden tussen tarwe- en speltbrood. Ons speltbrood bevat iets meer eiwit en net wat grotere hoeveelheden B-vitamines dan onze tarwebroden. Ons tarwebrood bevat weer iets meer voedingsvezels en iets minder vet dan ons speltbrood. Speltbrood bevat, net als tarwebrood, gluten. Mensen met coeliakie zijn dus niet gebaat bij een speltbrood. Dit zal hoogstwaarschijnlijk dezelfde klachten geven als een tarwebrood.

WAT IS MEERGRANENBROOD?

Eigenlijk zegt de naam het al: meergranenbrood is brood dat behalve tarwe- of roggemeel ook nog andere graansoorten bevat, zoals rijst, gerst, mais, boekweit en spelt. De combinatie van verschillende granen (en eventueel zaden) zorgt voor een rijke smaak. Bakkers kunnen eindeloos

experimenteren en zo hun eigen, unieke meergranenbrood creëren.

WAAROM ZIT ER ZOUT IN BROOD?

Zout in brood heeft meerdere functies. In eerste instantie zorgt het voor meer smaak. Ook verstevigt zout de structuur van het brood, waardoor we een luchtige binnenkant en een groter volume van het brood krijgen. Zonder zout zou een brood veel compacter en vaster van structuur zijn en dat vinden we niet zo lekker. Bovendien zorgt het voor zo'n lekker knapperig korstje. Desondanks zijn bakkers al jaren bezig om het zoutgehalte in brood te verlagen. Dit is in stapjes gebeurd. Een boterham bevat nu gemiddeld 0,35 gram zout.

WAAROM ZIT ER SUIKER IN BROOD?

Vooropgesteld zit er maar heel weinig suiker in ons brood. De belangrijkste functie van suiker is het voeden van de gist. De gist zorgt ervoor dat het brood beter rijst en het broodvolume toeneemt. Daarnaast zorgt suiker voor een mooie bruine korst. Ook kunnen suikers worden

toegevoegd voor de smaak van het brood. Vooral in kleinbrood is vaak een wat zoetere smaak gewenst.

IS BROOD EEN DIKMAKER?

Nee, brood op zich is geen dikmaker. Natuurlijk geldt voor alles, dat als je er te veel van eet dat je er dik van kunt worden. Maar, als je je houdt aan de aanbevolen hoeveelheden brood van het Voedingscentrum en je kiest de juiste hoeveelheid en het juiste soort beleg, dan word je van brood zeker niet dik!

IS ONTBIJT OVERSLAAN GOED VOOR DE LIJN?

Nee. Wie een gezond gewicht binnen bereik wil brengen, doet er juist goed aan om de dag te beginnen met een ontbijt. Het ontbijt brengt onze verbranding op gang. Brood is een heel waardevol ontbijt, want brood is een belangrijke leverancier van energie en onmisbare voedingsstoffen.

HOE KUN JE BROOD HET BEST BEWAREN?

Brood kan het best worden bewaard in een plastic zak, die

vervolgens wordt opgeborgen in een afgesloten broodtrommel. Hierdoor blijft het brood het langst zacht en mals. Wie houdt van brood met een krokante korst, bewaart brood bij voorkeur in een papieren broodzak. Het is belangrijk dat de broodtrommel schoon en fris is, dus zonder kruimels en condens. Brood kan ook prima in de vriezer bewaard worden, mits in een afgesloten plastic zak.

HOE LAAT BEGINNEN DE BAKKERS?

Onze bakkers werken dag en nacht door, zodat onze winkels 's morgens bij opening weer vol liggen met dagvers brood en banket. 's Nachts maken de bakkers al het verse brood, de verjaardagstaarten en de gebakjes. Overdag treffen ze voorbereidingen voor de volgende nacht.



WORDT AL JULLIE BROOD EN BANKET DAGVERS GEMAAKT?

Jazeker! Wat de bakkers 's nachts vers maken, wordt 's ochtend vroeg door onze chauffeurs naar de winkels

gebracht. In de winkels wordt ook nog veel gebakken. Producten zoals gevulde koeken, saucijzenbroodjes, kaasstengels en croissants tref je daardoor de hele dag door vers gebakken aan.

WAT DOEN JULLIE MET HET BROOD EN GEBAK DAT OVERBLIJFT?

11 jaar geleden zijn wij de Eurobakker begonnen om voedselverspilling tegen te gaan. Elke dag gaan alle overgebleven producten, die niet meer dagvers zijn, vanuit de winkels naar onze Eurobakker, die gelegen is aan de rand van het centrum van Rotterdam, daar worden de producten tegen kostprijs verkocht. Wat daarvan overblijft gaat dagelijks naar Foodsharing, hierdoor hebben wij geen afvalstromen en wordt er geen voedsel verspild en genieten er zoveel mogelijk mensen van onze brood en banket producten.

Meer informatie over o.a. broodsoorten, ingrediënten, allergieën vind je op onze website. Bron: brood.net en alle Meesterbakkerwinkels.



Winkel aan de Groenezoom in Rotterdam-Zuid.

HET VERHAAL VAN EEN familiebedrijf

In 1968 is het familiebedrijf Uljee opgericht met een winkel en bakkerij aan de Groenezoom in Rotterdam-Zuid. De heer Uljee senior begon de bakkerij samen met zijn vrouw, uit liefde voor het vak en met de paplepel ingegoten door zijn eigen vader.

Groei

Het bedrijf groeide en het assortiment werd uitgebreid met brood. In de loop van de jaren '80 werd er een eigen broodbakkerij geopend en een grotere banketbakkerij en chocolaterie gebouwd.

Nieuwe formule

In de jaren '90 werd het een echt familiebedrijf, doordat kinderen Thomas en Daniëlle in het bedrijf kwamen. Met elkaar ontwikkelden ze een compleet nieuwe formule in Barendrecht, de 'Uljee Run & Fun formule'. In deze winkels werden de toonbanken achterwege gelaten en werd de winkelverkoopster

meer gastvrouw en adviseur. In verscheidene winkels is dit nog steeds terug te zien.

Blijven ontwikkelen

Bakkerij Uljee is blijven groeien en innoveren en er werden in de loop der jaren verschillende prijzen in de wacht gesleept. In 2001 is het bedrijf overgenomen door broer en zus. Onder leiding van hen is het bedrijf verder uitgegroeid tot een vooruitstrevend ontwikkelings- en kennisinstituut.

Samenwerking

Op dit moment kent Meesterbakker Uljee drie productiebedrijven,

vijf samenwerkingsverbanden en negen winkelfilialen. Door krachten te bundelen met drie soortgelijke mooie familiebedrijven (Meesterbakker Roodenrijs, Meesterbakker Van Iersel en Meesterbakker Voskamp), is een mooi samenwerkingsverband ontstaan in de vorm van de 'Meesterbakkergroep'.

Lekker en gezond

Met een hoogwaardige kwaliteit grondstoffen, waarvan een groot deel van eigen Hollandse bodem, en traditioneel vakmanschap zijn de producten superlekker, maar bovenal erg gezond.



Dat wordt
smullen!

Kijk voor
dit lekkere
paprikahummus
recept op
pag. 28

Inspiratie VAN MEESTERBAKKER ULJEE

Brood dat borrelt

Lekker borrelen ingewikkeld? De Meesterbakker helpt je een handje. Zet de drankjes koud, pak de glazen uit de kast en je bent al bijna klaar. Want onze bakkers bakken de lekkerste broden die heerlijk smaken bij de borrel. Snij ze in stukjes, serveer wat lekker beleg erbij en smullen maar!

Borrelen met brood in de basis

Brood kan dus een prima rol spelen bij de borrel. Bij de Meesterbakker hebben we ruime keus uit broden die daar heel geschikt voor zijn. Onze desembroden smaken bijvoorbeeld erg lekker met een beetje olie, boter of (zelfgemaakte) tapenade. Andere broden dienen goed als basis voor heerlijke en verrassende borrelhapjes.

Daarnaast hebben we diverse heerlijke stokbroden. En heb je onze foccacia al eens geprobeerd? Een heerlijk Italiaans broodje met olijfolie, geraspte oude kaas en olijven.

MAKKELIJK DOEN?

Bestel je producten online!
Drankjes koud zetten,
smeersels maken en
borrelen maar!



MEER INSPIRATIE

Ideeën en tips voor een
gezellige en lekkere
borrel vind je op onze
Pinterestpagina.
pinterest.com/mignon_uljee

Ga zelf aan de slag!

Bij de Meesterbakker zijn we gek op borrelen! We hebben dan ook lekkere recepten voor je verzameld. Kijk op onze website en probeer eens wat nieuws. Een lekkere spread met pittige paprikahummus, avocado met een beetje koriander of roomkaas met kruiden en bloemetjes. Maar ook lekkere hapjes zoals Spaanse broodtapas staan erbij.

uljee.meesterbakker.nl

Ook lekker bij de borrel:

Rotterdams kaasbroodje

Overheerlijk kaasbroodje met echte Rotterdamse kaas. Ook in minivariant te verkrijgen!



Foccacia

Italiaans broodje bereid met olijfolie, geraspte oude kaas en zwarte olijven.



Kaas-uienstokbrood

Stokbroodje met meegebakken uitjes en geraspte kaas.



Borrelsaucijzen

Minivariant van onze overheerlijke saucijzenbroodjes.



Banketbakker

BIJ MEESTERBAKKER ULJEE

Kunstenaars

Annie en Sharona zijn twee van de ambachtelijke banketbakkers van Meesterbakker Uljee. Als echte kunstenaars maken zij in alle vroegte de heerlijkste banketproducten voor onze winkels.

Annie

Annie werkt al 20 jaar bij Meesterbakker Uljee; na haar banketbakkersopleiding eerst in de chocolaterie en later in de banketbakkerij. In drukke periodes springt ze nog wel bij in de chocolaterie.

Annie



Sharona

Sharona werkte tijdens haar opleiding als banketbakker als zaterdaghulp in de winkel in Numansdorp. Toen haar opleiding was afgerond kwam ze ruim een jaar geleden in dienst als banketbakker maar zij werkt nog steeds één dag in de week in de winkel omdat ze dat ook erg leuk vindt.

Eensgezind
zeggen zij:
‘Het is elke dag
een feest om al die
heerlijkheden voor
onze klanten
te maken’.

Sharona



Receptioniste

BIJ MEESTERBAKKER ULJEE

Vertrouwd gezicht

Amanda van den Boogaard is al jaren het vertrouwde gezicht achter de receptie van de bakkerij van Meesterbakker Uljee. Als een spin in het web zorgt zij ervoor dat de stroom aan bestellingen van alle winkels en de vele vaste klanten en incidentele bestellingen bij de juiste bakkers komt.

In alle rust weet
zij de vragen te
beantwoorden
of aan te geven
aan wie de vraag
gesteld moet
worden.

Vraag en antwoord

Alle vragen uit het hele bedrijf, of het nu van de eigen winkels of onze vele vaste klanten komt, lopen eigenlijk via Amanda. In alle rust weet zij deze te beantwoorden of aan te geven aan wie de vraag gesteld moet worden. Wat is de status van een levering, waar bevindt zich een bepaalde chauffeur of wanneer komen bepaalde grondstoffen binnen, allemaal zaken waar Amanda feilloos een antwoord op heeft.

Kopje koffie

Amanda is het vriendelijke gezicht dat leveranciers en andere bezoekers aan de bakkerij gastvrij ontvangt en een kopje koffie aanbiedt.

Amanda



Weetjes
VAN MEESTERBAKKER ULJEE

Per persoon eten we in Nederland ongeveer
49 kilogram brood per jaar.

**Onze klanten eten het meest
Molenbruin en Duinenbrood.**

Om al het brood en banket te
kunnen bakken hebben we
9 ovens in de bakkerij.

Vanaf het deeg kneden tot het moment dat het brood
uit de oven komt zijn we bijna 4 uur verder.

Daarom moeten de bakkers vroeg opstaan.

In de bakkerij gebruiken we 25 verschillende soorten bloem
en meel van tarwe, rogge, spelt en eigen geproduceerde tarwe.

Een basisopleiding tot bakker duurt 4 jaar.

Er werken 6 mensen op kantoor,
10 als banketbakker, 11 als broodbakker en
5 als chauffeur om onze winkels
te kunnen bevoorraden.

Ons brood wordt 4x per jaar gecontroleerd op kwaliteit
en wettelijke bepalingen door het Nederlands Bakkerij Centrum.

In Azië, Zuid Amerika en grote delen van Afrika
eten de mensen (bijna) geen brood.

**Een broodje kaas wordt nog steeds het
meest gegeten tijdens de lunch.**

De 3 T's zijn een begrip in de bakkerij: Temperatuur, Tijd en Toewijding. Het deeg moet 26-28 graden zijn
anders doet de gist haar werk niet goed. Ook de bakkerij moet warm zijn. Anders koelt het deeg af.

De lange rijstijd is van belang voor ontwikkeling van smaak, aroma en een luchtig eindresultaat.

Toewijding en passie zijn nodig om iedere dag een topproduct te maken.

Het lekkerste middelpunt
**van je
dag**

Leuke ideeën
voor de lunch
vind je op
pag. 38

Smeer de hummus op een knapperige desembol, of kies je eigen favoriet!

Kikkererwten bevatten veel eiwit en ijzer en zijn daarom een goede vleesvervanger.

Pittige paprikahummus

Heerlijk bij de borrel!

Recept

VAN MEESTERBAKKER ULJEE

Meer lekkere recepten vind je op onze website!

Pittige paprikahummus

Brood met een lekkere kruidenboter of tapenade smaakt natuurlijk heerlijk bij de borrel, maar verras je borrelbezoek eens met deze zelfgemaakte pittige paprikahummus! Het smaakt heerlijk en ziet er prachtig uit op de borreltafel.

INGREDIËNTEN

Brood naar keuze
1 pot kikkererwten
1 rode puntpaprika
50 ml olijfolie
1,5 el sesampasta (tahin)
1 limoen
1 el tabasco
1 tl chilipoeder
1 tl cayennepeper
1 tl komijn
Verse koriander (of peterselie)

BEREIDING

Snij de paprika in kwarten, verwijder de zaadjes en grill de buitenkant zo'n 5 minuten en de binnenkant zo'n 3 minuten. Doe de paprika's (warm!) in een plastic zakje, sluit het zakje af en laat dit zo 15 minuten liggen. Spoel ondertussen de kikkererwten af onder de kraan en doe deze in de keukenmachine. Doe de paprika erbij; verwijder eerst nog eventuele zwarte plekken van het roosteren. Voeg nu de olijfolie, sesampasta, tabasco, het sap van de limoen, chilipoeder, cayennepeper, komijn en de koriander toe en mix er een gladde hummus van. Blijft de hummus te droog, voeg dan nog wat olijfolie en limoensap toe. Maak de hummus zo pittig als je zelf wilt door eventueel nog wat extra peper toe te voegen. Serveer met het brood.

Lekker op een desembol. Houd je meer van een stevig brood? Kies dan bijvoorbeeld een waldkornbroodje of meergranenbrood.

Dit recept is ontwikkeld door Mind Your Feed. Voor meer lekkers kijk je op www.mindyourfeed.nl



Klant

BIJ MEESTERBAKKER ULJEE

Toen mijnheer en mevrouw Uljee senior 51 jaar geleden startten met hun eerste winkel aan de Groenezoom in Rotterdam-Vreewijk, kwam mevrouw Dubbeldam al in de winkel. Zij is ongetwijfeld één van de trouwste klanten van de bakkerij. Al 51 jaar is zij verzot op de krakelingen, het brood en het befaamde appelsleetje.

Al 51 jaar is zij verzot op de krakelingen, het brood en het befaamde appelsleetje.

Enthousiasme

Het enthousiasme van mevrouw Dubbeldam voor de winkel heeft zij ook overgebracht op haar dochter die eveneens in de buurt woont. Ook zij is een vast gezicht onder klanten van Meesterbakker Uljee.

Gastvrijheid

Mevrouw Dubbeldam roemt de winkel niet alleen om de kwaliteit van de producten, maar vooral om de gastvrijheid en de vriendelijkheid van de winkeldames. "De dames zijn echt warm en hartelijk", zegt zij vrolijk over het personeel van de Groenezoom.

'De dames zijn echt warm en hartelijk.'

Mevrouw Dubbeldam is klant bij Meesterbakker Uljee, Groenezoom.

Marijke Jellema

is klant bij Meesterbakker Uljee Portland.



Haar favoriet is Zonnecasino en Duinen Volvezel.

Klant

BIJ MEESTERBAKKER ULJEE

Marijke Jellema woont zo'n 15 jaar in de wijk Portland in Rhoon. Vanaf het begin komt zij bij Meesterbakker Uljee. Haar favoriet is Zonnecasino en Duinen Volvezel. Indien mogelijk komt Marijke op de brooddag omdat zij dan drie broden koop voor de prijs van twee.

Favoriete producten

Tevens roemt zij de schnitten, de krakelingen en de heerlijke croissantjes en in de zomer natuurlijk de aardbeientaartjes.

Indien mogelijk komt Marijke op de brooddag, omdat zij dan drie broden koop voor de prijs van twee.

Gezelligheid

Marijke komt niet alleen voor de heerlijke producten maar zeker ook voor de gezelligheid.



Een etagère maak je net zo makkelijk zelf. Kijk op onze Pinterest-pagina!

Uren bijkletsen en theeleuten

Inspiratie

VAN MEESTERBAKKER ULJEE

High tea

Uitgebreid theedrinken, met heel veel lekkere hapjes, dat verstaan wij onder high tea. Van oorsprong is het een arbeidersmaaltijd die rond 18.00 uur genuttigd werd aan de gewone (hoge) tafel. Vandaar ook de naam 'high tea'.

Dit in tegenstelling tot 'the afternoon tea' die aan de (lage) salontafel gedronken wordt. Maar wat je ook kiest, met ons ruime assortiment zoete en hartige producten, serveer jij je 'tea' in een handomdraai.

Zoet en hartig, het mag allemaal bij een high tea

De hapjes die je bij een high tea serveert mogen zoet én hartig zijn. Je kunt eindeloos variëren en de Meesterbakker helpt je een handje daarbij. Want bij ons kun je terecht voor heel veel lekkers: taart, cake, lekkere gebakjes, koekjes, broodjes en snacks. Is jouw favoriet de tompouce? Dan kun je die ook doormidden snijden!



MAKKELIJK DOEN?

Bestel je producten online!
Tafel dekken, thee zetten en genieten.

MEER INSPIRATIE

Inspiratie voor mooi gedekte tafels en lekkere gerechtjes vind je op onze Pinterestpagina.
pinterest.com/mignon_uljee

Ga zelf aan de slag!

Je kunt je creativiteit volop kwijt bij het maken van de lekkerste broodjes en sandwiches. Hiervoor bieden wij natuurlijk de lekkerste broden als basis. Op onze website vind je inspiratie voor een mooi gedekte tafel en lekkere recepten. Wat dacht je van suikerbrood met limoncello-crème en verse aardbeien, brood-kaasmuffins of Spaanse broodtapas?

uljee.meesterbakker.nl

Ook lekker bij een high tea:

Petit fleur

Mini gebakjes in 6 verschillende smaken afgewerkt met marsepein.



Slagroomsoesje

Een met roomboter bereid soesje gevuld met de beste kwaliteit slagroom.



Kwarkbolletje

Heerlijk kwarkbroodje met gewelde rozijnen en suiker.



Crèmehoortje

Ouderwets lekker kletskopkoekje gevuld met mokka en vanillecrème.



banketbakker

VS

broodbakker

WAT ZIJN DE VERSCHILLEN?



Uitgelegd DOOR MEESTERBAKKER ULJEE

De verschillen tussen banketbakker en broodbakker zijn groot. Het zijn eigenlijk twee verschillende werelden. Wat zou jij kiezen?

koel VS
warm

Banketbakker De banketbakkerij is koel, geklimatiseerd met airco's. Dit omdat er met bijvoorbeeld slagroom en andere bederfelijke producten gewerkt wordt.

Broodbakker In de bakkerij zijn de ruimtes van brood en banket fysiek gescheiden. De deegmakerij moet goed op temperatuur en een beetje vochtig zijn om het deeg te laten rijzen. De ovens, die meestal in een aparte ruimte staan, geven ook veel warmte af.

dag VS
nacht

Banketbakker Banketbakkers kunnen overdag de producten, zoals bijvoorbeeld soezen voorbereiden en deze 's morgens vroeg verder afwerken.

Broodbakker Het proces van deeg kneden tot het moment dat het brood uit de oven komt duurt bijna vier uur. Daarom zijn broodbakkers 'nachtdieren'.

spuitzak VS
rijskast

Banketbakker De banketbakker maakt beslagen voor cake en werkt met gele room, chocolade, slagroom, vruchten etc. Het gereedschap bestaat hoofdzakelijk uit mixers, spuitzakken en messen. Hij of zij is altijd creatief bezig. Naast gebak en taarten is er een aparte afdeling voor bladerdeegproducten zoals appelflappen. Maar ook cake en koekjes. Dat maakt het banketbakken heel veelzijdig.

Broodbakker De broodbakker werkt met gist en altijd in een warme omgeving. Hij of zij werkt met kneders, weegschalen, deegstekers, rijskasten en natuurlijk de ovens. Broodbakkers praten vol passie over volume, korstkleur, bakaard, malsheid, smaak en aroma van het brood. Elke dag weer.

Kort samengevat:

Een broodbakker werkt voornamelijk 's nachts in een warme omgeving en gebruikt gist om de producten luchtig te krijgen.

Een banketbakker maakt de producten luchtig met eieren en bakpoeder en werkt vaak 's morgens vroeg in een koele ruimte.

Wil je bakker worden?

Er zijn verschillende leuke (v)mbo-opleidingen te volgen hiervoor:

Direct na de basisschool kun je naar **vmbo-horeca, bakkerij en recreatie** waar je in het vierde leerjaar kiest voor bakkerij.

Meer informatie:
www.vatel.nl (Den Haag)
www.hvsnr.nl (Rotterdam)

Heb je een vmbo-diploma, dan kun je verder bij de verschillende **ROC's** (regionale opleiding centra) om uitvoerend bakker (niveau 2) of zelfstandig werkend bakker (niveau 3) te worden. Je kunt daarna nog verder voor patissier (niveau 3) of leidinggevende (niveau 4). De opleidingen zijn in bbl* en in bol** te volgen.

Meer informatie:
www.mborijland.nl (Leiden-Gouda)
www.zadkine.nl (Rotterdam e.o.)
www.albeda.nl (Rotterdam e.o.)

Vakschool Wageningen

Hier leer je behalve voor bakker ook voor ondernemer of leidinggevende. Het is een bol-opleiding van 3 jaar op mbo-niveau 4. Je hebt dus een mavo- of vmbo-diploma nodig om toegelaten te worden.

Meer informatie: www.rijnijssel.nl

Als bakker kun je, als je wilt, je leven lang blijven leren. Nieuwe technieken, extra vaardigheden. Je leert ze via **Nederlandse Bakkerij Academie of Bakery Institute**.

* Beroeps Begeleidende Leerweg
Dit is een combinatie van werken en leren, waarbij je in dienst bent van een erkend leerbedrijf en één dag in de week naar school gaat. ** Beroeps Opleidende Leerweg
Het grootste gedeelte van de opleiding ben je op school, maar je loopt ook af en toe stage.



Laten we buiten eten en de zomer proeven

Hoe wij
onze heerlijke
rozijnenbollen
maken? Kijk snel
op pag. 10

informatie

Tips

VAN MEESTERBAKKER

PATRICK VAN DER MEER

AFBAKBROOD

We verkopen een gedeelte van ons assortiment ook half gebakken. Door het zelf thuis af te bakken, heb je altijd krakend vers brood.



Koolhydraten

Wij verkopen ook brood en broodjes waarbij gelet is op de hoeveelheid koolhydraten. Vraag in onze winkels om advies.

Taart snijden

Taart snijden moeilijk?
Maak eerst je mes nat
in warm water.
Dat snijdt een stuk
makkelijker.

BROOD BEWAREN

Bewaar brood en
broodjes niet in de
koelkast. Door de
lage temperatuur
droogt het uit.

Optimaal crèmegebak

Haal je crèmegebak
(geen slagroom) een half
uurtje voor het eten uit de
koelkast. Hierdoor is de
smaak optimaal en eet
het makkelijker.

Stokbrood

Voor een lekker knapperig korstje
kun je stokbrood eerst nog even
opwarmen in een voorverwarmde
oven van 200 graden. Snij er
daarna schuine plakken van, voor
meer plaats voor lekker beleg.

BROODJES SNIJDEN

Broodjes snij je het beste
met een goed broodmes.
Laat het mes hierbij het
werk doen. Dan blijft de
binnenkant lekker luchtig.

Brood over?

Dat hoeft je niet weg te gooien!
In een handomdraai maak
je er broodcroutons van!
Lekker bij de soep,
salade of borrel.

Warme zaden

Broden waarin zaden verwerkt zijn, smaken extra lekker
wanneer de zaden warm zijn. Maak dus eens een tosti met
één van onze zadenbroden. Succes gegarandeerd!



Recepten

VAN MEESTERBAKKER ULJEE

Lekker lollige lunch

Wat zullen we eens gaan maken? Pizza-lachebekjes, lunchstokjes of krabcroissantjes? Het maakt allemaal niet zoveel uit, want het is juist zo leuk omdat je het samen doet. En het samen opeten is natuurlijk helemaal heerlijk!

Broodje jam, broodje kaas... Maar wat dacht je van een zelfgemaakt pizzabroodje? We gebruikten hiervoor ciabatta-broodjes. Lekker, makkelijk en ze laten zich goed omtoveren tot de leukste lachebekjes. Als dat geen leuke lunch is!

Pizza-lachebekjes van ciabatta's

Dit heb je nodig:

4 ciabatta's
150 ml tomatensaus/passata
1 kleine rode ui
1 gele paprika
5 champignons
8 bolletjes mini-mozzarella
8 plakjes salami
peper
zout
2 tl oregano
paar blaadjes verse basilicum

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij de ciabatta's over de lengte doormidden, zodat je een boven- en onderkant van het broodje hebt. Snij van de bovenkant eventueel nog een klein reepje af zodat het broodje goed stevig blijft liggen. Meng de tomatensaus met de oregano en voeg naar smaak wat peper en zout toe. Schil de ui en snij in dunne ringen. Borstel de champignons schoon en snij in fijne plakjes. Snij de paprika in reepjes. Smeer over elke bodem van de broodjes een laag tomatensaus en beleg met ui, champignons, paprika, plakje salami en halve bolletjes mozzarella. De pizzabroodjes mogen nu op de bakplaat met bakpapier. 10 minuten de voorverwarmde oven in en smullen maar!

Meer lollige recepten vind je op onze website!

Duik mee in dit avontuur onder zee. Van een croissantje maak je heel makkelijk een krab of een kreeft. Veel heb je niet nodig, alleen een beetje fantasie!



Dit heb je nodig:

2 croissants
6 worteltjes
1 grote aardbei
2 Babybel kaasjes
2 knakworstjes
1 hard gekookt ei
oogprikkertjes (of 2 cocktailprikkertjes met dunne plakjes olijf)

Zo maak je het:

Om de krab te maken begin je met het doormidden snijden van de aardbei. Snij er een klein hoekje uit, zodat het net scharen lijken. Leg het croissantje op een mooi bord en leg de scharen op hun plaats. De worteltjes worden de pootjes. Gebruik de oogprikkertjes om de krab een gezichtje te geven. Heb je geen oogprikkertjes? Geen nood! Met 2 cocktailprikkertjes en een smal reepje olijf maak je zelf oogjes! Voor de kreeft snij je de croissant doormidden. Ook de knakworstjes snij je (in de lengte) doormidden. Leg deze voor de croissant als de pootjes. Uit de Babybel kaasjes snij je weer kleine hoekjes zodat het de scharen worden. Als laatste 2 dunne plakjes ei als ogen. Met kleine stukjes olijf of peperkorreltjes geef je de kreeft pupillen.

Krab- en kreeft-croissants



Dit heb je nodig:

brood naar keuze
komkommer
cherrytomaatjes
paprika
bolletjes mini-mozzarella
veldsla
salamiworst

Zo maak je het:

Was de komkommer, paprika en de tomaatjes. Snij de komkommer in plakjes van ongeveer 1 cm. De paprika mag in blokjes. Snij de boterhammen in vierkantjes of steek ze uit met een leuke figuuruitsteker. Prik aan de stokjes achtereenvolgens een stukje komkommer, een stukje brood, een tomaatje, een stukje brood, een stukje paprika, een stukje brood, een bolletje mozzarella, een stukje brood, een blaadje sla en een plakje worst. Of maak de combinaties die jij het lekkerst vindt!

Lunch op een stokje

De uitdrukking 'alle gekheid op een stokje' krijgt wat ons betreft een nieuwe betekenis met dit recept. Want wat ziet dit er vrolijk uit. Succes gegarandeerd!



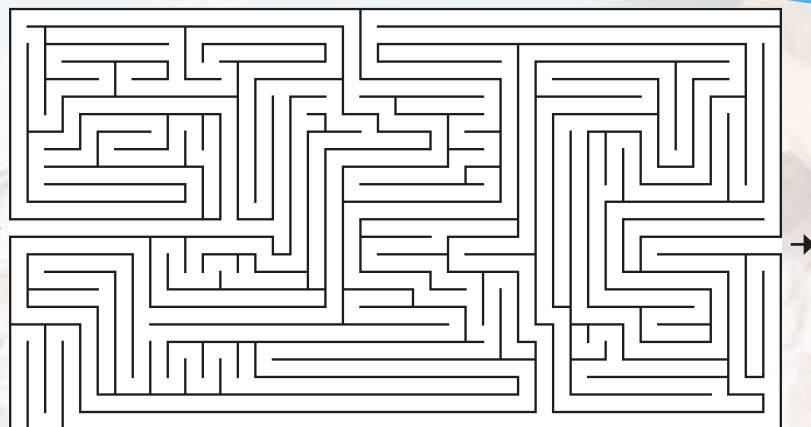
N E G R O M E D E O G R A A N T P
I J E V O L K O R E N B R O O D R A
M G N T E D A K E C U O P M O T L
V I T A M I N E N T E R E T A O F
I L K B R O O M O M E E E R K O L
T R A A T G E E D I L I W S E N E
R L L A K O R E N X N E N R O B P
I B O L I P E E I E R K O E K A P
N L O B N E T N E R K T J V G N A
E G E Z O N D S S M U L L E N K E

KOREN
KRENTENBOL
MEEL
MEERGRANEN
MIK
MIXER
OPEN
PROTEINE
ROOM
SMULLEN

SNEE
TOONBANK
TAART
TOMPOUCE
TARWE
VERS
VITAMINEN
VITRINE
VLAAI
VOLKORENBROOD

[illegible]

doolhof



sudoku

GEEF JIJ DE BAKKERS WEER WAT kleur?



Bedankt!

Namens alle medewerkers van Meesterbakker Uljee.
Wij hopen jullie nog lang in onze winkels te mogen verwelkomen.



oplossingen

woordzoeker

Oplossing:

T I J G E R B O L L E T J E

doolhof

8	7	6	4	9	3	2	5	1
3	4	5	7	1	2	9	6	8
2	9	1	5	6	8	4	7	3
9	8	2	1	3	5	7	4	6
7	5	4	8	2	6	3	1	9
1	6	3	9	4	7	8	2	5
4	1	7	3	5	9	6	8	2
6	3	8	2	7	1	5	9	4
5	2	9	6	8	4	1	3	7

sudoku

Verser kan niet!

Want onze croissants worden
gebakken in de winkel.

Gemaakt
met 100%
roomboter.
Mmm...
lekker!

Dit is een uitgave van de Meesterbakker Uljee.
Met dank aan iedereen die heeft meegewerkt aan deze uitgave.

Vormgeving: De Marktvormers
Fotografie interviews: Dick van der Veer
Drukker: Albe de Coker nv - Antwerpen

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, door middel van druk,
fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere
wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van de Meesterbakker.

Meer informatie: www.meesterbakker.nl

