



debakkerscombinatie.nl

HET KAF VAN HET KOREN

De Bakkers Combinatie B.V. is een professioneel georganiseerde verkooporganisatie. Wij zijn gespecialiseerd in de verkoop van ambachtelijke bakkerijproducten.

Door ons uitgebreide netwerk, kennis van het product, de logistieke oplossingen en een uitstekende relatie met tal van ambachtelijke familiebedrijven in heel Nederland en zelfs daarbuiten, zijn wij in staat voor elke klant een optimale oplossing te vinden ten aanzien van de categorie bakkerijproducten.

Optimaal samenwerken met elkaar en met onze klanten is hierbij de sleutel tot succes!

BAKKERS VAN DE TOEKOMST

DUURZAAMHEID

De Bakkers Combinatie en haar bakkerijen voelen zich verantwoordelijk voor haar gedrag en het effect van haar handelen op de omgeving. Daarom streven we ernaar om een duurzame en maatschappelijk verantwoorde onderneming te zijn en zo een balans te realiseren tussen gezond resultaat, een beter milieu, welzijn van medewerkers en een bijdrage aan de maatschappij. We ontwikkelen een actief beleid om duurzaam te ondernemen.

TRENDS

Als bakkers en ondernemers willen we niet alleen het beste brood of banket bakken. We blijven ook vernieuwen en inhaken op de laatste trends in food die aansluiten op het hedendaagse eetpatroon van de moderne consument. Naast de bewuste genietmomenten, zijn we ook bewuster geworden van de invloed van voedingsmiddelen op onze gezondheid. De vraag naar gezonde producten met meer vezels en minder suiker groeit. Volkorenproducten blijven onverminderd belangrijk en producten die net dat beetje extra geven zijn erg in trek. Naast volkorenproducten, zijn koolhydraatarme en eiwit verrijkte producten aan een opmars bezig.

MINDER SUIKER

Er is natuurlijk al jaren sprake van meer aandacht voor gezond eten. Het komende jaar gaat zich dat onder meer uiten in het gebruik van minder suiker. Het kabinet

heeft in het nieuwe coalitieakkoord ook een suikertaks opgenomen. Dat gaat natuurlijk effect hebben. Bij de Bakkers Combinatie is hier al aandacht voor, zo bakken we al een heel scala aan producten zonder toegevoegde suikers en proberen we mee te denken met de vragen uit de markt.

VEGAN

De opkomst van vegan valt niet meer te ontkennen. Wat brood betreft is steeds meer van ons brood vrij van dierlijke producten en dus vegan. Met name voor banket zijn er tal van ontwikkelingen gaande. Er is een groeiende markt voor vegan producten die de smaak en het mondgevoel van "regulier" gebak bijna evenaren. We bakken nu al vegan muffins, en vegan cakes zelf heerlijke vegan appeltaarten. We experimenteren voortdurend met uiteenlopende alternatieve plantaardige grondstoffen voor maximaal resultaat.

DIEPVRIES vs ZA-VERPAKT

Wij kiezen voor Frozen to fresh (diepvries), Zuurstofarm verpakt (ZAV) en dagvers verpakt. Dit betekent dat ambachtelijk gebakken producten direct na het produceren worden diepgevroren en ingepakt of soms verpakt worden onder beschermende atmosfeer, waarbij de houdbaarheid en kwaliteit kan worden blijven gegarandeerd. Gecombineerd met dagverse brood- en banketproducten kunnen we het beste van deze werelden voor u combineren.

MODERN AMBACHT DOOR BAKKERS UIT ALLE STREKEN

De producenten van De Bakkers Combinatie zijn grotere familiebedrijven bestaande uit dagvers- en specialiteitenbakkerijen. Gezamenlijk staan deze bakkerijen garant voor vele decennia aan bakkerstraditie. Bakkers van vader op zoon, al vele generaties lang.

Dit zijn professionele midden-bedrijven die in tegenstelling tot de industrie met charge-ovens bakken, waardoor een breed assortiment in korte tijd kan worden geproduceerd en op een professionele wijze kan worden verpakt, geëtiketteerd en kan worden diepgevroren. Vanuit onze centrale organisatie bedienen wij retailers en groothandelaren voor horeca en

grootverbruik. We leveren de producten precies zoals u ze wilt ontvangen. In grootverpakkingen verpakt of juist individueel. In grote hoeveelheden of juist in kleine bestellingen, we kunnen het helemaal afstemmen op de wensen van uw onderneming.

Slim combineren van de kracht van bakkerijen maakt dat wij in staat zijn een breed assortiment producten aan te bieden. Specialisme en kennis vanuit speciaal voor deze producten ingerichte professionele middenbedrijven dragen bij aan uw en ons succes.



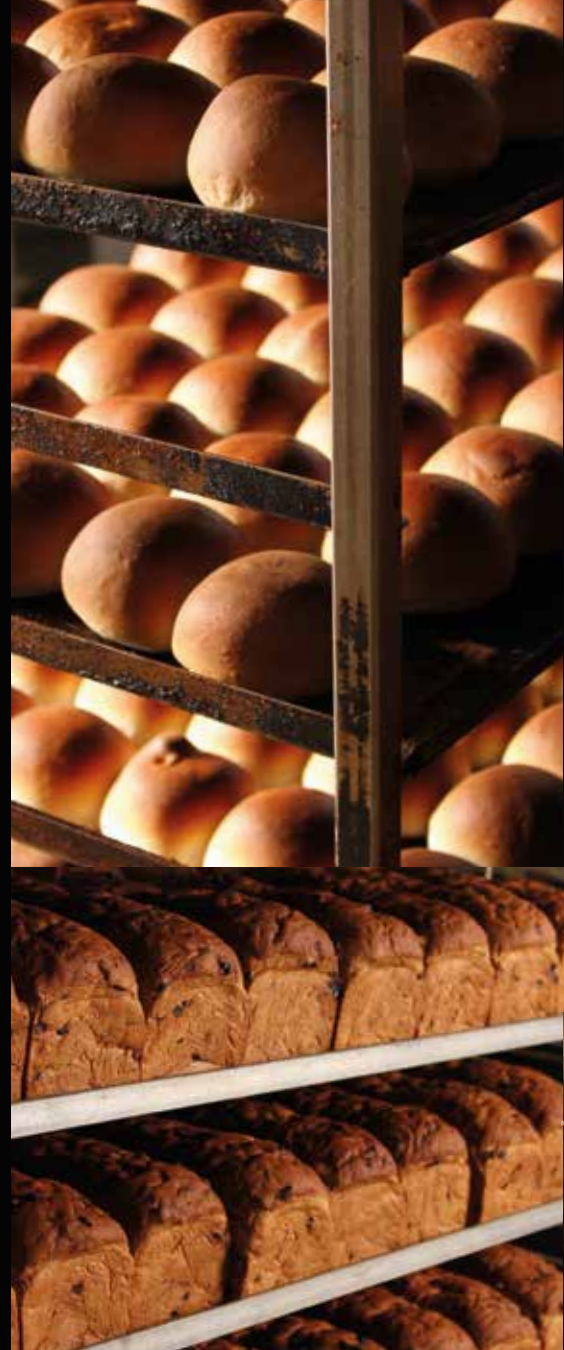
BAKKERIJ HOLLEMAN

Wij zijn een ambachtelijke bakkerij die meer dan 100 jaar geleden te Elden is opgericht. Wij zijn een familiebedrijf dat door de jaren heen is overgegaan van vader op zoon.

Inmiddels zijn wij diverse keren verhuisd, is er flink gemoderniseerd en wordt de bakkerij door de vierde generatie Holleman, vanuit Elst (Gelderland), gerund. Wij zijn er van overtuigd dat het vakmanschap van onze medewerkers nog steeds voor de goede kwaliteit van onze ambachtelijke producten zorgt. En daar zijn we trots op!

Tot op de dag van vandaag maken wij brood en banket voor onze eigen vestiging en leveren wij, met veel plezier en succes, producten aan een groot aantal tevreden klanten zoals verpleeg- en ziekenhuizen, tankstations, hotels en meer.

Wij zijn zeer onderscheidend in klein brood, groot brood (zowel diepvries als voorgebakken) en gevuld brood (stollen, krentenbollen, krentenbrood). Bakkerij Holleman is met de tijd meegegaan en mag zich met recht een moderne ambachtelijke bakkerij noemen.





**DAGVERS BROOD & BANKET
AMBACHTELIJK KLEINBROOD
CASINO BROOD, GEVULD
BROOD EN FEESTSTOLLEN**



BAKKERIJ DE HAAS

Bakkerij de Haas, partner van De Bakkers Combinatie, staat al generaties lang voor lekker banket en gebak. Het familiebedrijf is ontstaan in 1901 en inmiddels uitgegroeid tot een begrip in Nederland.

Al jaren is Bakkerij de Haas gespecialiseerd in het bakken van vlaaien en gebak en deze worden dagelijks door heel Nederland bezorgd. Kwaliteit en service zijn altijd bij Bakkerij de Haas op de juiste wijze met elkaar afgestemd, dat zie en proef je aan onze producten. Speciaal voor De Bakkers Combinatie hebben wij samen een uitgebalanceerd assortiment voor de Retail en de Horeca samengesteld.

Dagelijks wordt er rechtstreeks aan de Retail en Horeca geleverd. In overleg kan dat diepgevroren of vers zijn. Wij kunnen een volledig retail concept voor hele en halve vlaaien, verpakt in luxe blister, aanbieden.





DAGVERS BROOD & BANKET LIMBURGSE VLAAIEN VLAABODEMS EN PATISSERIE



BAKKERIJ BLIEK

Blik Meesterbakkers is van oorsprong een familiebedrijf dat ruim 90 jaar geleden in het Zeeland is opgericht. Van generatie op generatie is het bakkersambacht doorgegeven.

Al vanaf het begin staat vakmanschap en kwaliteit hoog in het vaandel. Blik Meesterbakkers is altijd op zoek naar manieren om met moderne hulpmiddelen ouderwetse kwaliteit te garanderen. Dat betekent dat er nog steeds veel handmatige arbeid en vakmanschap aan het bereiden van de producten te pas komt.

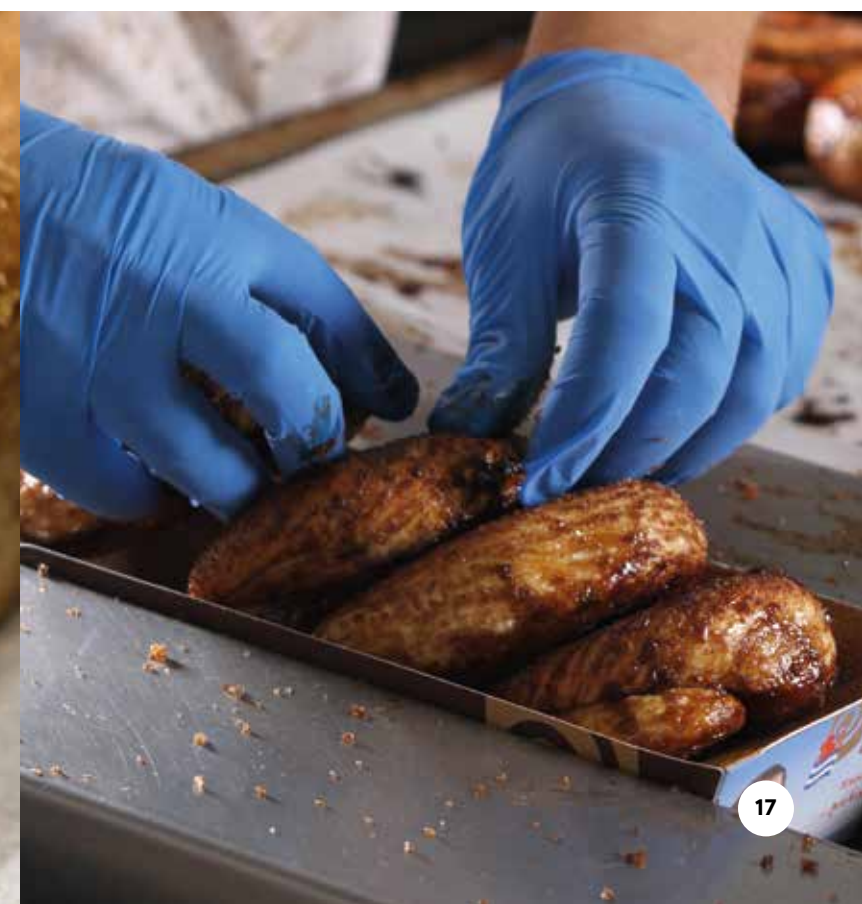
Blik Meesterbakkers werkt alleen met zuiver natuurlijke grondstoffen en geen genetisch gemanipuleerde. Sinds 2014 is Blik Meesterbakkers Skal gecertificeerd en is met succes een biologische broodlijn geïntroduceerd.

Ook hebben zij een aparte gecertificeerde glutenvrije bakkerij waar enkel en alleen glutenvrij producten worden geproduceerd.





**DAGVERS BROOD & BANKET
DE ECHTE ZEEUWSE BOLUS
GLUTENVRIJE PRODUCTEN
KOOLHYDRAAT ARM BROOD
ZAV VERPAKT BROOD EN
SPECIALITEITEN**



DIJKSTRA'S

BROODSPECIALITEITEN

Dijkstra's broodspecialiteiten is een ambachtelijke productiebakkerij. Met ca. 20 medewerkers produceren en leveren wij dagelijks dagverse producten aan heel Noord-Nederland vanuit onze bakkerij op industrieterrein De Hemrik te Leeuwarden.

Wij zijn een zeer modern bedrijf met een groen hart. Wij maken veel gebruik van warmte-terugwinning en doen continu onderzoek en aanpassingen om onze processen beter en natuurlijker te laten verlopen met gebruik van zo min mogelijk energie.

Tevens beschikken wij over een lijn om producten zuurstofarm (ZAV) te verpakken. Met recht een familiebedrijf waar automatisering en kwaliteit hand in hand gaan.





DAGVERS BROOD & BANKET
VGB SPECIALITEITEN
ZAV VERPAKT BROOD
AUTHENTIEK DESEMBROOD
EN DEEGSTUKKEN



BAKKERIJ VAN EEKEREN

De geschiedenis van Bakker van Eekeren begint in 1879 als de eerste bakkerij in Sterrenwijk te Utrecht wordt geopend. In de daarop volgende jaren wordt het vakmanschap overgedragen van vader op zoon. Inmiddels zijn we uitgegroeid van warme bakker op de hoek naar een bakker die een ruim en bijzonder assortiment aan brood door heel Nederland kan leveren.

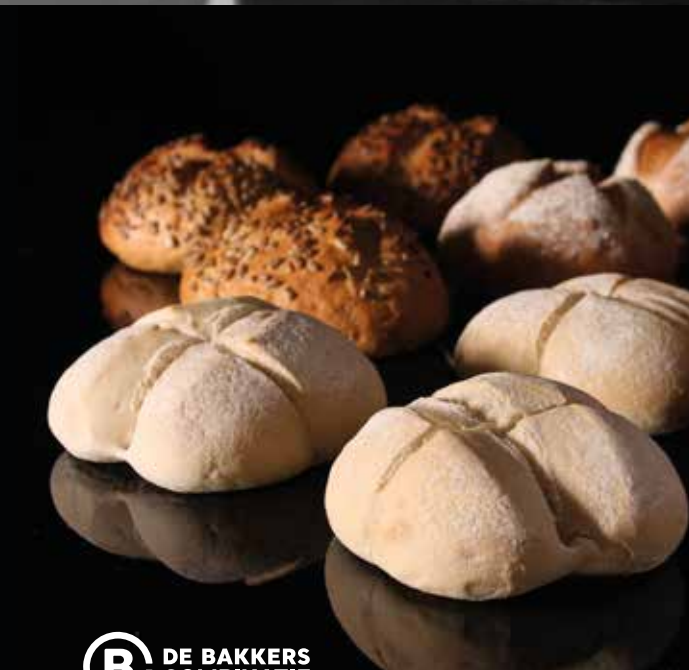
Het brood van van Eekeren wordt nog steeds met veel liefde, creativiteit en aandacht gebakken voor iedereen die van écht brood houdt. We zijn we trots op ons vak, het ambacht en de aandacht die aan onze producten wordt besteed. Elke dag maken wij brood dat gebakken is met zorgvuldig gekozen, natuurlijke ingrediënten. Bakken vanuit de basis. De basisgrondstoffen bepalen immers het eindresultaat.

Wij bakken ons brood op ambachtelijke wijze met veel kennis en aandacht. Ons brood is altijd smaakvol en met veel liefde en passie bereid.





**DAGVERS BROOD & BANKET
AMBACHTELIJK KLEINBROOD
& BAKE OFF, HOTDOG BUNS
BRIOCHE HAMBURGERBUN
EN FOCACCIA PLAATBROOD**



THE REAL BAKER

The Real Baker B.V. is een ambachtelijke productiebakkerij gespecialiseerd in muffins, bagels, brownies en taarten. Naast ons vaste assortiment maken wij diverse tailormade producten en spelen wij voortdurend in op de vraag van de markt door middel van eigen innovatie. Constant experimenteren wij met de meest uiteenlopende ingrediënten.

Wij maken ook biologische producten, te denken aan onze bagels en mini bagels. Deze zijn te herkennen aan het door de EU goedgekeurde bio-keurmerk.

Onze heerlijke taarten zijn in ronde vorm of plaatmodel verkrijgbaar. Voorgesneden of ongesneden, even ontdooien en klaar om te serveren. Wij denken en ontwikkelen graag met u mee.

'You name it, we bake it!'





**BAGELS, MUFFINS
BROWNIES, CINNAMONROLS
FOCACCIAPLAATBROOD EN
APFELSTRUDEL**



VERMEULEN & DEN OTTER

Vermeulen & Den Otter bestaat uit een broodbakkerij welke gevestigd is in Vlijmen en een banketbakkerij die gevestigd is in Vught.

Het bakkers-vak zit sinds 1900 al generaties lang in het bloed van de familie Vermeulen.

Bakkerij Vermeulen & Den Otter wil mensen dagelijks optimaal laten genieten van heerlijk vers gebakken brood. Wij dragen bij aan een genietmoment tijdens het ontbijt, de lunch, tussendoortje of voor bij het diner. Brood eten is lekker én gezond. Het is dan ook de passie van de ambachtelijke broodbakkers van Vermeulen & Den Otter om voor elke gelegenheid een lekker en verantwoord broodassortiment te creëren. Met ons banketassortiment draagt Vermeulen & Den Otter bij aan (feestelijke) geniet-momenten. Mensen smullen hierbij samen van het heerlijke banket dat met veel passie, professionaliteit en creativiteit is gecreëerd. Zo wordt ieder feestje, iedere traktatie, ieder bedankje en ieder samenzijn een grote verwenning. Vermeulen & Den Otter helpt het genietmoment met mensen onderling nóg fijner te maken. Dit doen wij met gebak, taart of chocolade dat met aandacht is gemaakt.



DAGVERS BROOD EN BANKET LUXE PATISSERIE, HORECA APPELTAART EN BRABANTSE WORSTENBROODJES



VELDT COOKIES & CRACKERS

Veldt Banket is een producent van ambachtelijke koekjes en koek gevestigd in Veenendaal. Met haar leidende marktpositie en innovatieve strategie levert Veldt een ruim assortiment aan ambachtelijke koek en koekjes aan de retail, bakkerij groothandel, bakkerijketens en de foodservice industrie.

Krakend Vers is een merk van Veldt en producent van ambachtelijke OnOats havercrackers, haverkoeken en granola gevestigd in Bunschoten Spakenburg. De innovatieve productontwikkeling heeft zich vertaald in het vinden van de jongere en bewuste consument met haar havercrackers. Door de constante focus op ambacht en vers weet Krakend Vers de klant blijvend te betoveren.



LIKA BAKERY

Dagelijks werkt Lika Bakery aan het verbeteren van de kwaliteit en het ontwikkelen van nieuwe types brood. Wij maken gebruik van de beste kwaliteit grondstoffen om zo 100% natuurlijke brode te bakken met onze authentieke recepten.

Al jarenlang produceren wij in onze industriële bakkerij in Amsterdam Libanees brood. Vanuit onze geheel nieuwe moderne en authentieke bakkerij in Zaandam leveren wij een groot dagvers assortiment aan bakkerswinkels, retail, horeca, groothandels en natuurlijk aan diverse lokale verkooppunten. Kortom; een compleet assortiment voor diverse doelgroepen en bieden wij oplossingen voor elk segment.



BAKKERIJ SIJTSMA

Wij zijn een echte ambachtelijke Friese bakker met 25 jaar ervaring. Heerlijke Friese specialiteiten zoals suikerbrood, suikerpofkes en suikerlat worden met passie en vakmanschap gemaakt.

Kwaliteit en flexibiliteit hebben wij hoog in het vaandel. Samen met onze medewerkers proberen wij dagelijks de mooiste en lekkerste producten te produceren.



BAKKERIJ MOLKWAR

Al meer dan 100 jaar maken wij heerlijke Friese koeken op ambachtelijke wijze. In een eeuw tijd zijn we flink gemoderniseerd. Desondanks geloven wij erin, dat hedendaagse koekproductie uitstekend hand in hand kan gaan met de termen vers en authentiek.

Wij geloven dat het verschil tussen een handgemaakte koek en een fabriekskoek overduidelijk te proeven is. Daarom beloven wij om nooit van onze ambachtelijke bereidingswijze af te stappen. Vanuit deze overtuiging hebben wij de ambitie om de grootste en lekkerste authentieke koekenbakker van Nederland te worden, als we dat niet al zijn.



SIMIT PARADIJS

Om onze traditionele Turkse bagel in zijn meest verse en krokante vorm te produceren, hebben we in 2008. We zijn ons zakenleven begonnen in een kleine werkplaats in de stad Rottardam. Als beloning voor ons werk zonder in te leveren op kwaliteit, klanttevredenheid en eerlijkheid. Smaken geërfd van onze voorouders worden ook doorgegeven aan toekomstige generaties. We proberen het over te brengen naar de meest afgelegen uithoeken van Europa.



ONZE PRODUCTEN EN MERKEN

Binnen de moderne bakkerijen van onze producenten staan we garant voor optimale versheid, vooruitstrevende productie- methoden en slimme logistieke oplossingen. Alles gericht op optimalisering van de kwaliteit en logistiek. We hebben hierbij oog voor de omgeving, mens en milieu. Onze producten voldoen vanzelfsprekend aan de allerhoogste kwaliteitseisen.

De productielocaties zijn allen in het bezit van een certificaat volgens de GFSI-standaard te weten: FSSC 22000, IFS of BRC. De Bakkers Combinatie B.V. is in het bezit van het IFS Broker Version 3.1 2021 certificaat. Hierbij is de organisatie ge-audit voor de scope Trade of Bakery products. Onze kwaliteitsafdeling is continue bezig processen te optimaliseren en te verbeteren en deze te toetsen aan de laatste wet- en regelgeving. **Voor meer informatie is onze afdeling kwaliteit bereikbaar via kwiteit@debakkerscombinatie.nl**

SKAL CERTIFICAAT

Zowel onze producenten als onze organisatie beschikken over een SKAL - certificaat. Dit is een certificaat waar ieder bedrijf dat bio-logische producten produceert, verwerkt, verpakt, importeert, verhandelt of opslaat, over moet beschikken.

Het verkrijgen van deze certificering verloopt via Stichting SKAL. Deze stichting is verantwoordelijk voor het certificeren van biologische producten in Nederland. Zij voeren inspecties uit en houden toezicht op bedrijven die het SKAL -certificaat hebben ontvangen, met als doel om te kunnen garanderen dat deze bedrijven zich ook aan de regel-geving houden.

Onze overige partners:

Bertram Bakery

Steenoven gebakken Desembrood en Sandwichbrood,

De Broodjes Express

Belegde broodjes/Tosti/Panini

De Breabakker

Ambachtelijk Roggebrood

Durum Company

Tortilla's onder private label



De Bakkers Combinatie B.V. - Turbinestraat 9 - 3903 LV Veenendaal - +31 (0) 318 762 955 - info@debakkerscombinatie.nl

debakkerscombinatie.nl