

25 Jaar Bakkerij Kluft in Makkum

Door Judith van Lavieren



In 1987 zijn Ferry en Akkie Kluft in de bakkerij gekomen. Bakker Zondervan zocht een waarnemer voor 3 maanden en Ferry zag daar wel wat in. In die tijd waren ze eigenlijk bezig om een bakkerij in Ureterp over te nemen, maar het draaide er op uit dat ze in Makkum bleven. Ferry deed nog steeds hetzelfde werk, maar voor Akkie, die kapster was, betekende het een hele verandering. Zij kwam in de winkel te staan. In de eerste vijf jaar transformeerde bakkerij Kluft van een zaak die voornamelijk aan de horeca leverde in een bakkerij waarin het accent op de winkelverkoop lag. Twintig jaar geleden sloten ze zich aan bij het 'Echte Bakkersgilde'. Aangeslotenen moeten een bepaald assortiment voeren in de winkel en worden ook gecontroleerd. Het stimuleerde hen om zichzelf steeds te verbeteren. In die periode deden ze veel mee aan wedstrijden en wonnen diverse prijzen met hun producten.

Van 2003 tot 2005 hebben Ferry en Akkie flink verbouwd. Ze kregen daarmee de capaciteit die ze op dat moment nodig hadden. In de jaren daarna merkten Ferry en Akkie dat de omzet terugliep. Ze verkeerden nu in een andere situatie dan een aantal jaren daarvoor, ze hadden namelijk overcapaciteit, maar vonden daarvoor een oplossing door een filiaal in Harlingen te openen. Zoon Martijn ging daar de scepter zwaaien. Het Harlinger filiaal bracht niet wat ze ervan verwacht hadden en het was de bedoeling dat deze zaak in 2012 beëindigd zou worden. Maar dat liep anders: afgelopen december meldden zich serieuze gegadigden: deze mensen zetten de zaak in Harlingen nu voort, met producten van Bakkerij Kluft. Bakkerij Kluft is tevens opleidingsbedrijf. Veel jeugd hebben ze in het bedrijf gehad. Van jongens en meiden op snuffelstage tot leerlingen van opleidingen op MBO-niveau. Het is een leuk bedrijf voor stagiairs. Omdat het een klein bedrijf is kan een stageloper het hele proces mee maken. Dat is leuker en motiverender dan de

hele dag aan de lopende band één handeling uitvoeren.

Drie jaar geleden werd zoon Erik mede-vennoot. Ferry begon in deze periode steeds meer te werken met desem, waarbij het deeg zo lang mogelijk moet rijzen. Deze manier van bakken sprak Ferry enorm aan en gaandeweg gingen ze steeds minder in het Bakkersgilde-concept passen. Ook de landelijk voorgeschreven reclames pasten vaak niet bij hun bakkerij. In januari zijn ze uit het 'Echte Bakkersgilde' gestapt. Ze gaan verder onder de naam 'Bakkerij Kluft Desem Speciaal'. Het gebruik van desem komt steeds meer op in deze tijd van 'slow food', een culinaire stroming die veel aandacht heeft voor natuur en smaakbeleving. Het door Kluft gebruikte desem is een biologische gist op basis van fruitgisting. Het verlengen van rijzprocessen is essentieel. Doordat het deeg veel langer tijd krijgt om te rijzen zitten er geen onafgebroken giststoffen meer in.

Afgelopen woensdag 29 februari hielden Ferry en Akkie open huis ter gelegenheid van hun 25-jarig bestaan. Iedereen mocht doorlopen naar achteren. In de bakkerij was het een drukte van belang. In deze vakantieweek waren veel kinderen met hun (groot)ouders meegekomen. Jong en oud kreeg een, letterlijk en figuurlijk, warm onthaal met koffie, chocolademelk, oranjeboek en speltkoeken. Bovendien was er voor iedere bezoeker een presentje in de vorm van een goedgevulde tas. Menigeen verbaasde zich erover hoe groot en professioneel de bedrijfsruimte is. Met veel plezier en enthousiasme gaven Ferry en Akkie antwoord op alle vragen. Wanneer Ferry en Akkie aan het uitleggen zijn klinkt de liefde voor hun werk daarin door. "We gaan voor het beste. We vinden het nog steeds ontzettend leuk om lekkere en gezonde producten te maken en hopen het nog lang te doen".