



De nieuwe vennoot Edwin Meissen en Willy, Jacqueline en Hans Out (v.l.n.r.). 'Horeca wordt steeds belangrijker voor ons.'

Foto's: Dutch Photo Agency

Bakker Out profiteert van uitdijend A'dam

Edwin Meissen medevenoot na burn-out Jacqueline Out

Amsterdam loopt vol. De hoofdstad kan het toerisme nauwelijks aan. Voor Bakker Out uit Ouderkerk aan de Amstel is dit niet verkeerd. 'Gelegen aan een drukke fietsroute profiteren we van de dagelijkse stroom toeristen die de stad even verlaten', zegt de nieuwe vennoot Edwin Meissen. Hij werd aangetrokken nadat opvolgster Jacqueline Out met een burn-out te kampen kreeg. De bakkerij zet steeds meer in op horeca en opent deze maand een ijscorner.

DOOR EDWIN RENSEN

De bakkerij van de familie Out aan de Kerkstraat 1 in Ouderkerk aan de Amstel is een rijksmonument. Een gebouw met historie. In de bakkerij wordt al ruim 400 jaar brood gebak-

ken en al sinds 1897 is de familie Out daar verantwoordelijk voor. In het 8000 zielen tellende dorp aan de Amstel is Bakker Out een begrip.

Burn-out

Vanaf 1 januari dit jaar is Edwin Meissen de vennootschap onder firma komen versterken. Samen

met Jacqueline Out en haar ouders Hans (68) en Willy (64), die langzaam terugtrekken, kunnen ze de bakkerij en tearoom met terras, pal aan het water. Dat Edwin Meissen is toegetreden, was aanvankelijk niet voorzien, maar in een open en eerlijk relaas vertelt Jacqueline Out hoe het zo heeft kunnen komen.

'In de zomer van 2017 werd het mij te veel', zegt de 33-jarige Out die al jaren bikkelhard had gewerkt in de bakkerszaak. 'Ik kreeg te kampen met een burn-out, net op het moment dat mijn ouders minder in de zaak wilden gaan werken.' Jacqueline Out ging daarop met pa en ma in conclaaf. Gezamenlijk kwamen

ze tot de conclusie dat er iemand bij moest komen, die medeverantwoordelijk zou worden voor het reilen en zeilen van het familiebedrijf. Jacqueline kon het niet alleen. Al snel waren ze het met zijn drieën eens: de meest geschikte persoon hiervoor zou Edwin Meissen (47) zijn, geen onbekende voor de familie. Al op 17-jarige leeftijd leerde hij het vak bij Hans Out.

Tien jaar later, toen hij het vak goed beheerste, wilde Meissen zich verder ontwikkelen en ambieerde een verantwoordelijke, leidinggevende functie. Op dat moment kon dat bij Out in Ouderkerk aan de Amstel niet. 'Ik ben verder gaan kijken', zegt Meissen. 'Ik ben jarenlang bedrijfsleider geweest bij Hartog's Volkoren in Amsterdam en heb ook aan de wieg gestaan van het Zuid-Afrika-concept bij Bakhuis Amsterdam.'

Droom

De inwoner van Kudelstaart, die in de zomer van 2017 door Hans Out is benaderd om medevenoot te worden, moest een week nadenken voordat hij de knoop doorhakte. Zijn droom om zelf aan het roer te staan, kon nu in Ouderkerk aan de Amstel bewaarheid worden. 'Ik was op dat moment bezig met een andere overname, maar heb gekozen voor deze bakkerij', zegt Meissen die eerst een jaar proefdraaide en sinds 1 januari van dit jaar formeel medevenoot is.

'Het voelde meteen als thuiskomen'. Ook in de afgelopen decennia bleef de band tussen de familie Out en Edwin Meissen namelijk intact. De ene periode wat meer, de andere periode was er wat minder contact, maar de gezamenlijke kopjes koffie werden enkele keren per jaar wel gedronken.

De toekomst ziet er met de nieuwe aanwinst voor het bedrijf goed uit. 'De horeca wordt voor ons steeds belangrijker, zeker als je kijkt hoe Amsterdam zich ontwikkelt', zegt Edwin Meissen. 'Inwoners en toeristen zoeken hun heil ook buiten de stad en dan zijn wij een van de eersten waar ze terechtkomen, zeker omdat we pal aan het water liggen. Hier gaan we vol op inzetten.'

De Amstel komt in Ouderkerk van de kant van het dorp Nes aan de Amstel, en stroomt door naar Amsterdam.

Horeca

Behalve de bakkerij en bakkerswinkel voorziet het pand ook in een tearoom van 22 plekken en een buitenterras waar met mooi weer 30 man aan het water kunnen zitten. Sinds het voorjaar van 2012 is de bakkerij uitgebreid met deze horeca-tak. Vanaf het terras hebben de gasten uitzicht op de Korte Brug en de Amstel. 'In 2018 bepaalde het horecagedeelte 30 procent van de omzet', vult Hans Out aan. 'En ik verwacht door onze eigen inzet en de toeristentrend dat daar dit jaar nog eens 10 procent bij komt. Ook omdat we op 27 april, als we precies 122 jaar bestaan, een ijscorner beginnen', zegt Out die door lokale bedrijven de corner laat bouwen en een prominente plek voor de softijsmachine van Carpigiani in 'gedachten heeft. 'Tot 1973 verkochten we ook jarenlang ijs en dat weten de mensen nog steeds. Mooi om hier nu weer mee te starten.'

Dat de ijsverkoop een succes wordt, staat op voorhand eigenlijk wel vast. De winkel ligt pal aan een druk fietstraject tussen Amsterdam en Ouderkerk aan de Amstel. 'Er wordt momenteel een app ontwikkeld voor deze route, die ook langs onze bakkerij leidt en waar informatie wordt gegeven over de historie van ons bedrijf'. Met de fiets is de zaak extreem goed bereikbaar, dat is met de auto minder. 'Door de



Jacqueline Out is, na de burn-out, blij met de komst van Edwin Meissen.



Bakker Out begroet in de zomer zo'n 2000 klanten per week.

Historie Bakkerij Out in Ouderkerk aan de Amstel

Op de huidige locatie van de bakkerij aan de Kerkstraat 1 in Ouderkerk aan de Amstel was al in 1637 sprake van een 'brood-, koek- en beschootbakkerij annex tapperij'. De oudst bekende bakker is Bruijn Claesz, die als buurman wordt genoemd in een transportakte van de Portugees-Israëlitische Begraafplaats. De bakkerij is in de eeuwen daarna vele malen in andere handen overgegaan. Het oudste zichtbare deel van het pand dateert uit de 18e eeuw. Zichtbaar is ook dat het bakkerijgebouw daarna heel vaak is aangepast aan de veranderende behoeften van generaties bakkers. De laatste

grote verbouwingen dateren van 1918, 1967 en 1971. Boven de winkeldeur is een mooi stukje glas-in-lood te zien, namelijk het bakkerswapen: een gekroonde krakeling. In de winkel is de originele Bakkers Beschootbus uit 1918 nog te vinden. Vanaf 1897 is de bakkerij in handen van de familie Out. In 1972 kreeg de familie landelijk bekendheid toen de AVRO in dat jaar het kinderprogramma 'Bibelebons' opnam, waarbij Jan Out een hoofdrol vervulde. In 1973 werden in de bakkerij opnames gemaakt voor de musical 'Het Zwarte Jaar van Zwarte Piet'. Bron: 100 jaar Bakkerij Out.

beperkte bereikbaarheid voor auto's zijn we al decennialang gedwongen om extra kwaliteit te leveren zodat de klanten daarvoor speciaal naar ons toe komen,' zegt Hans Out die in de zomer zo'n 2000 en de overige maanden zo'n 1700 klanten per week kan begroeten in de zaak die zes dagen per week geopend is.

Symptomen

Sinds oktober 2018 is Jacqueline Out er, na een herstelperiode, op vier van deze zes dagen weer bij. Al gelijk bij binnenkomst in 2017 herkende Edwin Meissen de symptomen van overspannenheid bij Jacqueline. 'Dat komt omdat ik er zelf ooit ook een tijdje mee te kampen had. Ik heb haar gestimuleerd rust te pakken en er een tijdje helemaal tussen uit te gaan.'

Jacqueline zocht hulp bij een leefstijlcoach en volgde het advies van Meissen op. 'Van mei 2018 tot oktober 2018 ben ik op reis geweest in Afrika en Azië om afstand te kunnen nemen van de bakkerij. Dat heeft me goed gedaan en de laatste weken van de trip begon ik weer energie te krijgen, bezocht bakkerijen op andere continenten en kreeg inspiratie en ideeën voor onze eigen zaak. De passie keerde langzaam maar zeker helemaal terug.'

De aanwezigheid van Edwin Meis-



sen is niet alleen voor Jacqueline, maar voor iedereen in het bedrijf een welkome aanvulling, laat Hans Out weten. 'Het leiden van een familiebedrijf kent vele uitdagingen. Voor de verdere ontwikkeling van Bakker Out richting toekomst, zijn wij blij met de komst van Edwin.' ●



Foto boven: Edwin Meissen heeft als leerling het vak geleerd van Hans Out. Voordat hij weer terugkeerde heeft hij onder meer als bedrijfsleider bij Hartog's Volkoren gewerkt.

Foto midden: Muesli-Eko-notenbroodje is een hardloper.

Foto onder: Het terras aan de Amstel.