

Bakkertje Deeg - Brooddesign

HEIMWEE NAAR HEUSDEN



Lucas Vermeulen stamt uit een familie van vier generaties bakkers. Grootvader, vader, ooms, neven, broers, allemaal aangestoken door het bakkersvirus. Geen wonder dat Lucas uitgroeide tot een 'bijzondere bakker', een bakker met 'passie'. Bakkertje Deeg, de nostalgische bakkerswinkel in het pittoreske vestingstadje Heusden én Brooddesign zijn pure passie.

Van bodybuilder tot Brooddesigner

Als 21-jarige bakker had Lucas Vermeulen nog een passie: bodybuilding. Veel en serieus trainen en veel wedstrijden. 'Uitgebalanceerde diëten voor sporters bestonden toen nog niet', zegt Lucas, 'eiwitrijk eten was het enige wat sporters deden. Van voedingsvezels had nog niemand gehoord'. Daarom ontwikkelde Lucas speciaal voor sporters de 'power muesli bol', een broodje met 22% eiwitten. De power muesli bol werd door heel Nederland verkocht. 'De markt was daar nog niet echt aan toe, maar het was wel het begin van Brooddesign'. Intussen floreerde de winkel in Heusden en werden de zaken uitgebreid. Drie winkels in Waalwijk en de bakkerij in Heusden zorgden ervoor dat Lucas en zijn vrouw Jolanda 7 dagen in de week in de weer waren met managen van personeel, productieprocessen en administratie.

'Ik was helemaal niet meer met mijn vak, broodbakken, bezig', aldus Lucas, 'en wij realiseerden ons dat wij heimwee hadden



naar Heusden. 'Heusden stond voor ons voor nostalgie, vakmanschap, authentiek, klein, gespecialiseerd.' Samen hebben we toen de keuze gemaakt om bij onze passie te blijven en in Heusden ons ideaal uit te bouwen.'

Brooddesign: bijzondere broodcreaties

Enthousiast praat Lucas over ondernemen en 'zijn' Brooddesign. 'Ondernemen gaat niet over geld verdienen. Ondernemen gaat over toegevoegde waarde en passie'. Met Brooddesign maakt Lucas bijzondere broodcreaties voor de horeca, traiteurs, cateraars en pretparken. Uiteraard is alles ook in de winkel in Heusden verkrijgbaar. De broodcreaties kunnen trendy zijn of juist rustiek en worden naar wens van de klant thematisch, of in een bepaalde sfeer of huisstijl vervaardigd. Vanuit de markt kwam al gauw de vraag naar workshops, in eerste instantie voor vakgenoten en koks, later ook voor netwerkclubs en bedrijven. In samenwerking met het Heusdens Bureau voor Toerisme en een lokale ambachtelijke bierbrouwer bestaat ook de mogelijkheid om een totaalarrangement te boeken voor een stadswandeling, een excursie naar de bierbrouwerij en een workshop Brooddesign.



Bakkerijmuseum

In het beeld van vakmanschap, rustiek, pittoresk, paste ook prima de liefhebberij die Lucas heeft in het verzamelen van authentieke bakkersbenodigdheden, met in zijn achterhoofd het idee om ooit nog eens een bakkerijmuseum te beginnen. Ook die droom is inmiddels uitgekomen. Via de winkel stap je binnen in een sfeer van nostalgie, een museum en ontmoetingsruimte, waar je onder het genot van een kopje koffie, met uiteraard een bijzondere broodcreatie, kunt genieten van de sfeer van een 19de eeuwse bakkerij, waar de hele dag ambachtelijke broden worden gebakken in de oude takkenbossenoven.

Heimwee naar Heusden

'Wij zijn nog steeds blij dat we destijds de juiste keuze hebben gemaakt en terug gegaan zijn naar ons vak en naar Heusden', zegt Lucas. Het verder uitbouwen van de filosofie en het beeldmerk van Brooddesign is een tweede natuur geworden. Lezingen op beurzen voor o.a. Syntens dragen er aan bij dat brooddesign een begrip wordt. De bevlogen bakker uit Heusden is zelf het beeldmerk geworden van Brooddesign en Bakkertje Deeg. Overal waar hij komt is Lucas bekend als 'de brooddesigner van Nederland'.



Bakkertje Deeg - Brooddesign

Botermarkt 13, 5256 AV Heusden
Tel. (0416) 66 14 60
Fax (0416) 66 50 61
E-mail: info@brooddesign.nl
Website: www.brooddesign.nl
www.bakkertjedeeg.nl