

Feest als business

Vind je december een drukke maand vol verplichtingen? Valt best mee! Voor deze drie ondernemers is het pas echt topsport. ‘Toch ervaar ik de maand als rustpunt.’

‘Ik proef alles. Bang dicht te slibben ben ik niet, want patissier zijn is fysiek heel zwaar.’



Joost Rotteveel (50) is directeur van Huize van Wely. De patisserie-chocolaterie heeft vijf vestigingen in Nederland en twee in Indonesië.

‘Even tellen: 3500 chocoladeletters, 1000 banketletters, 2500 banketstaven, 10.000 oliebollen en 5000 appelbeignets. Het is maar een greep uit ons feestdagenassortiment. De voorbereidingen beginnen al in april, als we de verpakkingen laten ontwerpen.’

Vanwege de eindejaarsdrukke is het belangrijk dat onze winkels goed bevoorraad blijven. Daarom nemen we vanaf september extra personeel aan. Voor de productie en het inpakken, maar ook voor het schoonmaken van de bakkerij. Dan maken we een grondige to-dolijst en in oktober starten we met het echte werk.'

'Als eerste is marsepein aan de beurt. De productie is het meest arbeidsintensief en je kunt het het langst bewaren. Vier patissiers houden zich de hele dag bezig met het boetsen van marsepeinen groenten en decoraties voor op gebakjes. Platen vol pakjes, pietjes, peentjes en paardjes komen voorbij. In de 35 jaar dat ik hier werk, heb ik aardig leren inschatten welke hoeveelheden erdoorheen gaan. Dat is ook wel nodig, want we kunnen niet alles ad hoc bijmaken. De vulling voor de dessert- en ijstaarten kunnen we invriezen, maar de bonbons en zoete en zoute koekjes maken we dagelijks vers.'

'Na de marsepein komen de chocoladeletters. Stelregel is dat ze aan het begin van de herfstvakantie in de winkels moeten liggen, want ook toeristen zijn er dol op. Vervolgens gaan we adventsboxen en kerstpakketten vullen en bakken we speculaas en kerstbrood.'

Spelletjesdag

'Normaal gesproken verdeel ik mijn tijd tussen de werkvloer en mijn plek op kantoor, maar de laatste drie maanden van het jaar ben ik vooral in de bakkerij te vinden. Zes dagen per week start ik 's morgens om half vijf, in december keer ik dan pas om een uur of elf 's avonds huiswaarts. Gelukkig heb ik weinig slaap nodig. De dag begint met transportbusjes vullen. Als die om halfacht voor de files uit wegrijden, halen we opgelucht adem en kunnen we door met de rest van het programma. Ik proef alles en eet ook alles helemaal op. In het weekend neem ik rustig nog iets lekkers bij de koffie. Bang om dicht te slibben ben ik niet, want patissier zijn is fysiek behoorlijk zwaar. Vooral ovenplaten tillen houdt je slank.'

'Op 24 december sluiten we tegen zessen de deuren. Dan is het eindelijk tijd voor mijn gezin. Eerste kerstdag gourmetten we bij vrienden, tweede kerstdag spelen mijn vrouw en ik klaverjas en Kolonisten van Catan met onze drie kinderen. Koken doen we zelf, als dessert is er ijstaart uit de winkel. Op 27 december maak ik me klaar voor de laatste sprint: olieballen en appelbeignets bakken. De 24 uur voor oud en nieuw bakken we in ploegendienst aan één stuk door. Voor onze olieballen gebruiken we een eigen mengsel van patentbloem, amandelmeel en gist. En elke dag schoon vet. Op 31 december, om een uur of vier, sluiten we een week lang alle winkels.'

Voetnoot:
