



Medewerkes van Fermento aan het werk in de huidige bakkerij aan de Laat.

FOTO'S JIFOTO.NL / JAN JONG

Henk van der Wal: 'Verbinding met de omgeving is voor ons essentieel'

Fermento opent bakkerij in monumentaal pand



Dewi Hoijtink
redactie.ac@nhd.nl

Alkmaar * Voor Henk van der Wal kan het niet snel genoeg april zijn. Dan opent de Fermento-eigenaar zijn nieuwe bakkerij in een monumentaal pand van de bekend architecte Jan Wils aan de Kennemerstraatweg, net buiten het centrum van Alkmaar.

„Voor een bakkerij is een pand op een industrieterrein ideaal: lage kosten en een lekkere vierkante doos met een dikke betonnen vloer”, zegt hij. „Maar wij hebben nagedacht: wat is Fermento? Verbinding met de omgeving is voor ons essentieel. Dus lekker dicht bij de binnenstad. Dan kunnen we met elektrische fietsen en bakfietsen de hele binnenstad bedienen.”

Lunchroom

De bakkerij aan de Kennemerstraatweg, aan de oostzijde bijna naast het pand van Koekenbier, wordt een fusie tussen de Fermento-banketbakkerij aan de Laat, dat is het gedeelte

achter de lunchroom, en de Fermento-bakkerswinkel aan de Lindendlaan. De lunchroom verhuist niet. Van der Wal: „Er zijn wel eens mensen bezorgd dat die weg zou gaan, maar die blijft. De Laat is daar een prachtige locatie voor en voldoet al

zeventien jaar.”

De bakkerswinkel aan de Lindendlaan, die daar inmiddels al 35 jaar gevestigd zit, heeft daarentegen zijn beste tijd gehad volgens de eigenaar. „Die is aan zijn eind, we hebben gewoon meer ruimte nodig.”

Hij heeft daarom besloten om de winkel, samen met de banketbakkerij op de Laat die volgens hem te hoge kosten oplevert, nieuw leven te geven. „Dan kunnen we én groeien én een modernere, grotere bakkerij inrichten waarin sprake is van veel handwerk. Want dat is wat wij blijven: een ambachtelijke bakkerij.”

Beperking

Bij Fermento werken mensen met een verstandelijke beperking. Voor sommigen is zo'n grote verandering lastig, vertelt Van der Wal. „Het is spannend voor ze. Sommigen zeggen: 'ik wil niet, ik ga niet'. Gelukkig hebben we een heel team van professionele begeleiders die daar aandacht aan besteden, dus ik maak me daar verder geen zorgen over.”

In de nieuwe bakkerij wil het Fermento-team grotendeels op dezelfde voet verdergaan als de afgelopen jaren. „We blijven hetzelfde lekkere brood bakken zoals we dat nu al doen.” Eén ding is nieuw. „Omdat we meer ruimte krijgen, gaan we een hele goede desembakkerij inrichten. We gaan dus ons eigen desem maken en dat is heel bijzonder.”



Het nieuwe pand van Fermento aan de Kennemerstraatweg, bij Koekenbier.