

Bakkerij Govert van Nunen is groot geworden als bakker en patissier in het centrum van Tilburg (sinds 1905) en later aan de Westermarkt.

Maar een tweede filiaal openen is ook voor een bekend bedrijf niet eenvoudig, helemaal niet als de concurrentie groot is. "In Goirle zaten al flink wat bakkers, dus niet iedereen had er vooraf evenveel vertrouwen in," herinnert Robert van Nunen zich. "Maar wij hebben in Goirle geen gewone bakkerij, wij hebben ons direct gespecialiseerd in chocolade."

Dat bleek een schot in de roos. De bonbons van Van Nunen vinden inmiddels hun weg naar talloze particuliere en zakelijke klanten in het hele land.



De ondernemende bakker bakt niet alleen



“Aanvankelijk wilden we hier in Goirle alleen maar chocolade en patisserie verkopen”

Ook voor een (banket)bakker is ‘gewoon’ je werk doen vandaag de dag niet meer voldoende. “Kwaliteit blijft natuurlijk voorop staan, maar er komt nog zó veel meer kijken bij het runnen van een hedendaagse bakkerij,” zegt Robert van Nunen. De moderne, ondernemende bakker bezoekt beurzen en workshops, heeft een eigen webshop en is uiteraard actief op Twitter en Facebook.

Bakkerij Govert van Nunen is ruim honderd jaar geleden opgericht door de opa van de huidige eigenaar Robert. In de tweede vestiging in Goirle worden uitsluitend producten van chocolade gemaakt. In de Tilburgse vestiging aan de Westermarkt wordt het brood en banket gebakken.

Uiteraard vindt er de nodige uitwisseling plaats tussen de beide winkels. “Aanvankelijk wilden we hier in Goirle alleen maar chocolade en patisserie verkopen,” zegt Robert van Nunen. “Maar mensen vroegen toch ook om brood. Ik snap dat wel: we verkopen het in Tilburg immers ook. Daarom verkopen we in Goirle tegenwoordig ook brood. Maar chocolaterie en patisserie blijven het belangrijkste.”

Inspelen op actualiteit

Wie op het gebied van chocolade een bijzondere wens heeft, is bij Van Nunen aan het juiste adres. Voor bedrijven worden speciale bonbons gemaakt, voorzien van het logo van de opdrachtgever. Ook de verpakking kan helemaal worden aangepast aan de wensen van de klant. “Zakelijke klanten komen meestal persoonlijk naar de winkel, om een en ander door te spreken. Welke kleuren, welke smaak, welke hoeveelheid en uiteraard ook: voor welke prijs? In principe kunnen we vrijwel alles maken.” Veel grote regionale klanten maken inmiddels gebruik van die expertise. Voor Schrobbeleër maakt Van Nunen bijvoorbeeld het Tilburgs bonbonneke, gevuld met een zachte ganache waarin het bekende drankje is verwerkt.



Ook voor speciale gelegenheden en speciale goede doelen maakt Van Nunen aparte lekkernijen. Pasen, Sinterklaas, Kerst en Oud en Nieuw zijn standaard hoogtijdagen voor de chocolatier/patisserie in Goirle, maar ook voor carnaval wordt bijvoorbeeld een apart gebakje gecreëerd. Een deel van de opbrengst gaat naar de lokale carnavalsvereniging. Daarnaast verkoopt Van Nunen een speciale bonbon voor de stichting Gijsje Eigenwijsje en wordt er geprobeerd om in te spelen op de actualiteit. Bij de start van het Formule 1-seizoen wordt er bijvoorbeeld een chocolade coureur verkocht. “Om de winst van Max Verstappen te vieren,” lacht Van Nunen.

“Particulieren nemen meestal een mix van allerlei verschillende bonbons”

Black Coffee

Particuliere klanten weten de weg naar de winkel aan de Tilburgseweg eveneens goed te vinden. Ze hebben daar steevast de keuze uit zo'n 25 verschillende bonbons. Het aanbod varieert nogal eens, een uitgesproken favoriet is er niet. “Particulieren nemen meestal een mix van allerlei verschillende bonbons. Zelf heb ik natuurlijk wel zo mijn favorieten. De ‘Black Coffee’ bijvoorbeeld, een heerlijke bonbon van pure chocolade, vol van koffiesmaak.”



GOVERT VAN NUNEN PATISSERIE EN CHOCOLATERIE

- ▶ Adres:
Tilburgseweg 70, 5051 AJ Goirle en
Westermarkt 25, 5042 MD Tilburg
- ▶ Website:
www.govortvannunen.nl
- ▶ Aantal werknemers:
18
- ▶ Eigenaars:
Robert en Jolanda van Nunen
- ▶ Opgericht in:
2009 (Goirle) en 1905 (Tilburg)

Voor de ondernemer Robert van Nunen heeft dat koopgedrag van de consumenten uiteraard wel gevolgen. "Het is ondoenlijk om te werken met verschillende kiloprijzen voor verschillende bonbons. Dus moet ik er voor zorgen dat ze mij allemaal ongeveer hetzelfde kosten aan materiaal en loonkosten. Ik reken dat voor iedere soort ook altijd zorgvuldig door. Zo'n berekening kan uitwijzen dat een bepaalde bonbon eigenlijk te duur is en dat de kosten alleen maar kunnen worden gedrukt door er meer tegelijkertijd te gaan produceren. Dat doen we dan dus ook. Ik bestel dan wat extra vormen, om zo de loonkosten per bonbon te drukken."

Besparen op de kwaliteit van de grondstoffen doen ze bij Govert van Nunen in ieder geval niet. Er wordt

uitsluitend gewerkt met de beste chocolade van het bekende Belgische merk Callebaut. Dat Van Nunen daarmee kwaliteitsbonbons produceert, is ook binnen de bakkerswereld niet onopgemerkt gebleven. Ook heeft Van Nunen prijzen gewonnen, waaronder de lekkerste bonbon binnen de vakvereniging Heerlijk & Heerlijk in 2016, met diverse grote nieuwe opdrachtgevers tot gevolg. "Wij maken de bonbons voor verschillende andere banketbakers in het land: onze eigen bonbon, maar daar drukken we dan het logo van onze collega's op."

Thuisbezorgen

Zakelijke klanten krijgen hun waar uiteraard geleverd. Maar dat geldt ook steeds vaker voor particulieren uit de regio. Op dit moment is het al mogelijk om bestellingen thuisbezorgd te krijgen,

"Broodjes, gebakjes en bonbons kun je net zo goed via internet bestellen"

in de nabije toekomst zal die service nog verder worden uitgebreid. De nieuwe webshop, die binnenkort wordt gelanceerd, moet daar aan bijdragen. "Ik verwacht niet dat onze zakelijke klanten grote orders plaatsen via het internet. Die willen toch altijd nog het persoonlijke contact. Maar mensen



combineerde bestellingen van bijvoorbeeld brood en bonbons. Achter de schermen hebben we onze zaken nu zo goed geautomatiseerd, dat ook dat soort bestellingen geen enkel probleem meer opleveren."

Niet alleen de digitale winkel is recent opgeknapt, ook de fysieke winkel in Goirle is onlangs verbouwd. "De winkel is nu veel opener en frisser", zegt Robert van Nunen. De pui is verbreed, de verkoopruimte is vooral veel lichter geworden. "Samen met ons geweldige team, bestaande uit chocolatier Marco Zonneberg en onze verkopers, willen we laten zien hoe we hier werken en we willen onze producten op een mooie manier presenteren. Volgens mij is dat heel goed gelukt. Wat mij betreft zijn we nu op alle vlakken helemaal klaar voor de toekomst." ■

die de volgende dag een aantal broodjes, gebakjes of bonbons willen hebben, kunnen dat natuurlijk net zo goed via internet bestellen. Voor ons was het een uitdaging om er voor te zorgen dat de juiste bestelling in het juiste filiaal terecht zou komen. Dat loopt inmiddels goed. Dat geldt ook voor ge-



Recept van de chef Tarte Tatin voor vier personen

Ingredienten

- 150 gram basterdsuiker
- 15 gram roomboter
- 100 gram appels, geschild, in kleine stukjes
- 50 gram korstdeeg
- Pistachenoten, fijngemaakt (optie)

Bereidingswijze:

Laat de basterdsuiker karamelliseren. Blus af met boter. Giet het geheel in een bakvorm van 16 centimeter doorsnede, of in vier kleine bakvormen. Verdeel de appels over het mengsel en dek het geheel af met een dunne laag van het korstdeeg. Prik gaatjes in de korst. Laat de taart ongeveer 20 minuten bakken (200°C). Laat de taart even afkoelen, keer het geheel, verwijder de vorm en werk de omgekeerde taart eventueel af met wat fijngehakte pistachenoten.

