

De Ruiter's Bakkerij Ooltgensplaat b.v.

Planning blijft intact

Oude tijden herleven.....



Sneeuw is er dit en eind vorig jaar genoeg gevallen, en zo denkt Johan de Ruiter er eveneens over. Is het dak van de nieuw te bouwen fabriek eenmaal sneeuwvrij gemaakt, dan valt een week later weer een nieuw pak en begint het hele karwei weer opnieuw. "Tja, en daardoor zit het even tegen", geeft hij aan. Maar desondanks: de planning blijft behouden. "Eind mei gaan we weer koekjes bakken", zegt de gedreven bakker die gespecialiseerd is in speculaas. "De speculaas blijven we natuurlijk bakken, net als de koffiekoeken en suikerwafels."

Verder denkt Johan momenteel nog na over mogelijke andere producten. "Daar heb ik wel wat ideeën over, maar die houd ik nog voor mezelf. Ik kan me echter voorstellen dat we bepaalde producten op een andere manier gaan maken", zo geeft hij een schot voor de boeg.

Indirect

Dat bakken gaat overigens plaatsvinden met een indirecte oven. "Voorheen gebruikten we een directe oven, maar de techniek is de laatste jaren zo sterk ontwikkeld dat je tegenwoordig net zo goed een indirecte oven kunt toepassen." Bovendien, heel vroeger gebruikte De Ruiter's Bakkerij een indirecte tunneloven. "In zekere zin zijn we dus weer terug bij af. Een indirecte oven verkleint overigens ook nog eens het risico op een brand. Dit is dus eveneens een voordeel. Natuurlijk dient de praktijk uit te wijzen hoe het een en ander uitpakt, maar ik heb vooraf mijn huiswerk gedaan en geconcludeerd dat een indirecte oven voor wat betreft onze producten een vrijwel identieke kwaliteit oplevert als een direct gestookte oven."



**De Ruiter's Bakkerij
Ooltgensplaat b.v.**



Echte Bakkers Speculaas van Bakkerij De Ruiter, de smaak van weleer!

Dorpsweg 25, 3257 LB Ooltgensplaat
Telefoon: 0187-631844, Fax: 0187-632519
E-mail: info@ruitersbakkerij.nl, www.ruitersbakkerij.nl