

INTERVIEW Bij Matthijs Boon wordt alles nog met de hand gemaakt

Bakkersleerling groeit uit tot naam in Hilversum

Hoe een kleine bakkersleerling een grote meneer werd in Hilversum. Het verhaal van Matthijs Boon is letterlijk en figuurlijk om van te smullen. Zijn zaak Matthijs Boon Brood en Banket is op zaterdag een van de hotspots van Hilversum. Maar dat ging niet vanzelf. Terwijl de chocoladeletters met de hand gemaakt worden in de bakkerij en chocolateriehoek, die zichtbaar zijn vanuit de winkel, schuiven we aan voor een gesprek.



Bert Jan van Oel
bvan.oel@mediahuis.nl

Hilversum ■ Pas 33 jaar is hij en inmiddels heeft hij aan de Hilversumse Noorderweg, schuin tegenover de Grote Spoorbomen, een zaak opgebouwd waarvoor op zaterdag een flinke rij mensen buiten staat te wachten. Alles wat er bij Boon wordt verkocht is zelfgemaakt: brood, taart, sinterklaasletters, banketstaven en gevulde speculaas. Matthijs Boon, slank, alert en energiek, heeft er hard voor moeten werken en doet dat nog steeds.

Achteraf past alles mooi in elkaar, maar dat kon niemand bevroeden toen Boon een jongen van negentien was. Hij wilde een HBO-opleiding gaan volgen, maar wist niet welke. Zijn vrienden werkten in de bouw, maar dat trok hem niet. Het was niet per se vanwege zijn familieachtergrond - grootou-

ders van moeders kant dreven veertig jaar lang bakkerszaak Vreburg op het Dr. Cuyperplein in Hilversum - dat hij losweg bij enkele bakkerijen begon te solliciteren. Hij had nooit in de winkel van opa en oma gewerkt, die zaak bestaat ook niet meer, maar Matthijs Boon koos instinctief voor hetzelfde métier. Alle bakkers die hij aandeed waren al voorheen, maar in Huizen zei de befaamde Lucas Kruijmer dat Boon het een weekje mocht komen proberen.

Leermeester

„Ik kon hem met zijn Huizer accent nauwelijks verstaan, het enige dat ik begreep was dat ik maandag op 7 uur 's ochtends werd verwacht.“ Vier jaar lang stond bakkersleerling Boon in de vroege morgen op om per fiets naar Huizen te gaan, door weer en wind. „Ik was nog maar kort bezig bij Kruijmer toen ik al wist: dit is het, dit wil ik. Daarna ben ik naast mijn werk - ik mocht blijven - de bak-

kersvakschool gaan doen en heb al m'n diploma's gehaald, inclusief dat van leermeester.“

Kruijmer is vooral beroemd vanwege zijn speculaas, waarvoor mensen van heinde en verre naar Huizen trekken. „Het was geweldig bij Kruijmer. Elk jaar vanaf november waren drie man vier dagen in de week bezig met speculaasjes maken. Een broer en een neef, Henk en Kees Kruijmer, waren twaalf uur per dag, zes dagen in de week in touw met speculaasventen, die reden in een busje langs de huizen. Een echt familiebedrijf.“

Kennelijk begiftigd met een gezonde ondernemersdrang besloot Matthijs Boon, naast zijn dagelijkse werk bij Kruijmer, ook te gaan venten. „Ik nam een oud busje over van mijn vader. Telkens als dat ding stuk ging, liet ik het oplappen bij de sloop op de Egelshoek. Op vrijdagochtend werkte ik nog bij Kruijmer, daarna laadde ik m'n busje vol, sliep thuis een paar uurtjes en zaterdagochtend ging ik in Hilversum met het brood langs de deuren.“

Overvol

Boon kreeg steeds meer klandizie, zelfs nog mensen die vroeger altijd naar zijn opa en oma gingen voor brood en banket. Bestellen kon via een app of via de mail. Het was in de periode 2010-2011 en zo reed Boon met zijn spullen op zaterdag door Hilversum. „Dan lag het geld bij de mensen onder de mat en hing ik de bestelling in een tasje aan de deur.“

Na een korte tijd raakte het busje overvol. Klanten wilden ook buiten de zaterdagden aan huis geleverd krijgen. Waarop Boon na enig nadenken besloot om dan maar een eigen winkel te openen. Het werd een klein bakkerszaakje aan de Jan van der Heijdenstraat, op de kruising met de Minckelersstraat.

„Slechts zo vierkante meter, helemaal volgestouwd met broden en koek. Ik weet de openingsdatum nog precies: 24 oktober 2012. We hadden, om ruimte te besparen, niet eens een toonbank. Zelf ben ik erboven gaan wonen.“

Zijn moeder Alice hielp de jonge ondernemer. Matthijs Boon werkte 's nachts nog bij Kruijmer in Huizen en kwam dan thuis om in de ochtend te gaan slapen. Moeder stond dan in het winkeltje en 's middags nam Boon dat werk van



Familiebedrijf

Inmiddels is Boon Brood en Banket, à la Kruijmer, een familiebedrijf geworden. Chris, de zwager van Matthijs Boon, was eerst slager. Nu werkt hij in de bakkerij bij Boon en is hij een echte vakman en desexpert geworden. „Mijn vriendin Myra en mijn schoonzusje Chantal staan ook in de zaak. En straks helpen mijn broer Thomas en mijn schoonvader bij het bakken van de oliebolletjes, waarmee we ook op de markt gaan staan. Het zijn allemaal mensen die ik zelf heb opgeleid en die voorheen geen enkele ervaring op dit gebied hadden. Net zoals ik zelf ben begonnen eigenlijk.“



haar over. „Alles wat ik verkocht, kwam van Kruijmer, daar betaalde ik de kostprijs en dan kon ik het zelf met winst verkopen. Na een jaar had ik al personeel, zo goed liep het winkeltje. En na drie jaar kwamen er uitbreidingsplannen.“

Bouwval

Het bleef niet bij plannen. Via zijn broer Thomas, die bij een vastgoedbedrijf werkt, kon hij tegen een redelijke prijs het Zandbergenpand huren aan de Noorderweg. Vroeger zat daar de Media Academie. „Het was een bouwval, maar met hulp van mensen om me heen werd er een ontwerp gemaakt. Nu is er dus de winkel met bakkerij, de plek waar alles gebeurt. Ik vind het zelf wel een leuk idee dat bij het ontwerp is voorzien in een grote glazen tussenpui, waardoor onze



Matthijs Boon aan het werk in zijn bakkerij aan de Noorderweg.

STUDIO KASTERMANS/DANIELLE VAN COEVORDEN



klanten de bakkers aan het werk kunnen zien. Een beetje zoals een open keuken.“

De speculaas die Boon verkoopt is nog altijd van Kruijmer. Het winkeltje in de Jan van der Heijdenstraat bestaat ook nog, daar staat moeder Alice in. Ze heeft haar baan opgezegd om zich volledig op de bakkerijen te kunnen concentreren. „Samen leiden we inmiddels onze twee zaken. In 2016 kon ik open aan de Noorderweg. Net op tijd, want door de drukte stond het brood opgeslagen in mijn kleine bovenwoning aan de Jan van der Heijdenstraat. Ik was daar helemaal uit mijn jasje gegroeid.“

In 2016 nam hij ook definitief afscheid van zijn leermeester Lucas Kruijmer, die al geruime tijd met pensioen is, maar zijn eigen bedrijf nog nauwellettend in de gaten

houdt. Inmiddels is Boon meer ondernemer dan bakker. „Ik heb nu zo veel personeel dat ik zelf veel minder in de bakkerij sta. Maar ik houd nog wel streng toezicht hoor“, lacht Boon.

Desembrood

Hij heeft nagedacht en z'n eigen ideeën ingevoerd. Zo verkoopt Boon onder meer desembrood. „Dat is onze specialiteit. En dan moet je niet denken aan dat zure Duitse brood. We maken zelf desembrood op basis van gefermenteerde appels en rozijnen, en dat desembrood komt dan in plaats van gist. We maken allerlei soorten broden, verkopen ook aan plaatselijke toprestaurants, zoals Chef aan de Werf en Dudockx“, klinkt het trots. Op woensdag worden bij Boon enorme hoeveelheden croissants

'gerold'. Alles wat hij verkoopt is echt met de hand gemaakt en er zitten geen conserveringsmiddelen in. „Veel bakkers kopen in, omdat alles zelf doen veel te arbeidsintensief is. Ik richt me op de consument die bewust is, die gezond wil leven. De oudere generatie haalt misschien nog gewoon alles in de supermarkt.“

Terwijl hij een rondleiding geeft door de bakkerij, waar het uiteraad tropisch warm is, komen we ook in de chocolateriehoek. Daar worden brokken chocolade gesmolten met behulp van een temperermachine.

De vloeibare chocola gaat in de spuitzak en vervolgens worden er met de hand sinterklaasletters gemaakt. Sierlijk. „En zo maken we ook andere sinterklaasartikelen, banketstaven, gevulde speculaas,

Steeds nieuwe plannen maken. mijn hoofd staat bijna nooit stil

alles hier geproduceerd“, legt Boon uit. Hij is trots dat 'een jongen van over het spoor' nu zijn chocoladeletters ook bij boekhandel Voorhoeve verkoopt.

Hogesnelheidstrein

Of hij nog weleens rustig kan zitten, een avondje Netflixen bijvoorbeeld? Hij schuift het hoofd: „Het is heel hard gegaan. Ik zit eigenlijk al tien jaar lang in een hogesnelheidstrein. Die gaat snel, misschien wel te snel! Toen covid-19 uitbrak, kwam dat niet als geroepen, natuurlijk niet. Maar ik heb deze periode wel gebruikt om even stil te staan en wat puntjes op de i te zetten. Nog altijd wel nieuwe plannen maken natuurlijk, over de manier van produceren, nieuwe producten. Mijn hoofd staat bijna nooit stil.“



's Nachts werken, dan even slapen en daarna met brood langs de deur, dat was het begin

