

bedrijvig nieuws

NIEUW IN DE BOSSTRAAT: LUNCH EN HIGH TEA BIJ THE OLD BAKERY

"Wij willen mensen laten proeven wat echte smaak is"

BERGEN OP ZOOM - Op 26 juli opende een nieuw trendy lunch-restaurantje haar deuren in het centrum van Bergen op Zoom: the Old Bakery. Op het gezellige pleintje, waar de Bosstraat en de Potterstraat samenkomen, kunt u terecht voor een kopje koffie, een heerlijke lunch of een uitgebreide High Tea.

Door Caroline van Nes

Twee maanden lang hebben eigenaars Pau-man Chan en Rudo van Wermeskerken samen met vrienden en familie hard gewerkt om het interieur een gezellige en eigentijdse uitstraling te geven. Binnen is plaats voor 28 personen en op het terras kunnen bij mooi weer ongeveer 24 mensen lekker buiten zitten.

Huisgemaakt

De naam the Old Bakery is gekozen

vanwege de oud-Engelse sfeer die hij uitstraalt. Ook zijn de broodjes die worden geserveerd niet de standaard pistoletjes die je overal elders in de horeca krijgt, maar ze zijn zwaarder en voller van smaak.

De koekjes en het gebak zijn huisgemaakt, net als de jam, de soepen en de salades. Alles is echt ouderwets lekker bij the Old Bakery. Wanneer u geen genoeg kunt krijgen van de heerlijke koekjes en jam, dan kunt u een zakje of potje mee naar huis nemen, ze zijn namelijk ook te koop.

Terug naar Bergen

Pau-man Chan en Rudo van Wermeskerken kennen elkaar vanuit de horeca. Voordat ze the Old Bakery openden, runden ze samen een hotel in Rotterdam. Ze kennen elkaar door en door en zijn dus goed op elkaar ingespeeld.

Het plan om voor zichzelf te beginnen speelde al een tijdje bij het sympathieke paar, het zoeken naar een geschikt pand nam echter enige tijd in beslag.

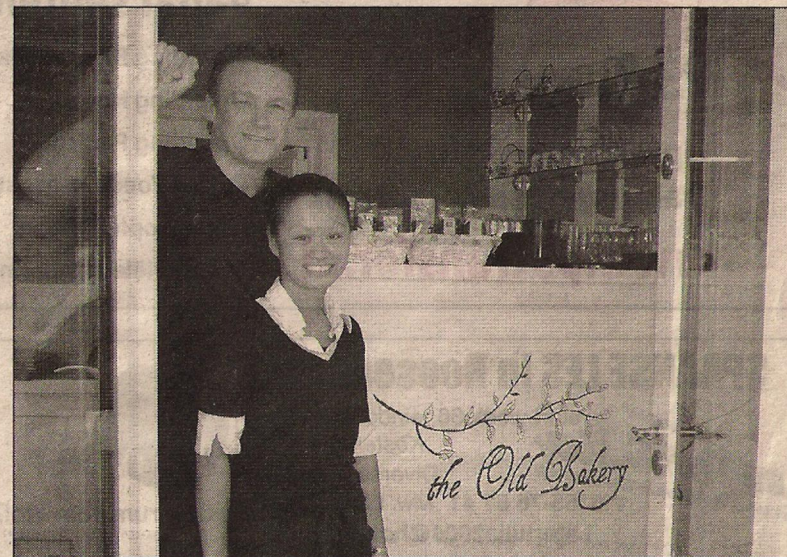
Pau-man is geboren in Bergen op Zoom en het idee om weer terug te keren naar haar geboortestad sprak haar erg aan.

Ze waren dan ook dolblij toen ze dit pand te koop zagen staan en toen ze gingen kijken was het liefde op het eerste gezicht, zo vertelt ze.

Eerlijk en biologisch

"Ons doel is om samen te werken met leveranciers die bewust hebben gekozen voor biologische producten, verkregen door eerlijke handel", vertelt Rudo van Wermeskerken.

De thee en koffie komt van Simon Lévelt en het brood van Carl Siegert, voorzien van het Eko-keurmerk.



Twee maanden lang hebben eigenaars Pau-man en Rudo gewerkt om het interieur een gezellige en eigentijdse uitstraling te geven.

Smaak

U kunt kiezen uit drie soorten High Tea, waarbij u heerlijke scones, taartjes en koekjes krijgt, zo veel mogelijk gemaakt van biologische grondstoffen.

Volgens de kok is dat niet alleen

beter voor mens en milieu, maar, zo zegt hij: "Alles smaakt ook veel voller en steviger. Wij willen mensen laten proeven wat echte smaak is." Een belangrijk aspect van the Old Bakery is verder nog: binnen is het geheel rookvrij.