
Het maken van een bruidstaart is een discipline die uitstekend past bij een specialist als een (banket)bakker. Maar het is ook een onderdeel van het bakkersvak waar niet te lichtvoetig over moet worden gedacht. Een aanstaand bruidspaar kiest juist voor een banketbakker voor iets speciaals. Tijd en aandacht voor zowel het bruidspaar als de taart zijn bepalend. Hoe pak je dat als bakker aan? In deze serie belichten we bakkers die met succes bruidstaarten aanbieden.

SAMENWERKING MET HORECA WERKT

LINDEBOOM: BRUIDSTAART ALTIJD IN DE SCHIJNWERPERS

Pâtisserie Lindeboom bestaat al sinds 1840. De tijd van Koning Willem II en Thorbecke: lang geleden, dus. Maar de uitstraling van de pâtisserie is jong en modern. Dat komt terug in de bruidstaarten. Het assortiment varieert van heel traditioneel tot trendy en eigentijds. Ook veel jonge klanten bezoeken de pâtisserie. Dat biedt perspectief.

DOOR HANS VAN NOORT

'Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier', valt er te lezen bij Lindeboom. Dat staat altijd goed. Maar: noblesse oblige, adel verplicht! "We moeten het inderdaad dagelijks waarmaken. Daar gaan we voor!", vertellen Bram Veltien en Marleen Degens. Samen leiden ze de pâtisserie, chocolaterie en banketbakkerij Lindeboom aan de Kerkstraat 39 te Zwolle. Bij de winkel hoort een productielocatie die is gevestigd op een industrieterrein aan de rand van de stad. Marleen heeft een achtergrond in P&O en bedrijfskunde. Bram is banketbakker in hart en nieren. Samen hebben ze drie kinderen. Voor de productie zorgen zeven banketbakkers. In de winkel staan vijf dames en nog twee zaterdaghulpjes. Het bezorgen van de banketbestellingen wordt gedaan door de vader van Bram.

Bruidstaarten zijn een specialisme bij Lindeboom. Hoe gaat Lindeboom om met deze discipline? "We gaan heel ver in de wensen van onze klanten", betoogt Marleen, "maar we proberen natuurlijk wel een beetje te sturen. We hebben een boek met foto's van verschillende bruidstaarten in de winkel liggen. Deze taarten hebben we in ons productiesysteem. Het mooiste is als we daar niet te veel van af hoeven te wijken. Binnen deze bruidstaarten kunnen we allerlei variaties aanbrengen in vullingen, kleuren en smaken zoals de keuze uit chipolata, Zwitserse room, champagne, slagroom of bavaroise."

"We gaan daarbij wel uit van eerlijke grondstoffen en een super uiterlijk. Een voorbeeld: We koken onze gele room

traditioneel en gebruiken melk die rechtstreeks van een Sallandse melkveehouder komt", vult Bram aan.

Hij vervolgt: "Het fotoboek ligt ook bij acht horecabedrijven in en rond Zwolle. Met hen hebben we goede afspraken gemaakt en onderhouden we nauwe contacten. De bruidsparen regelen alles met het horecabedrijf, ook de taart. De horecabedrijven geven wel een tegoedbon af voor twee gebakjes. Door middel van deze proefgebakjes bepaalt het bruidspaar de smaak van de bruidstaart. Het is een prachtige klantenbinding én we spelen bovendien elkaar de bal toe. Beslist een win-winsituatie."

Ook bij bloemengalerie 't Kerkbrugje ligt het fotoboek met een aantal visitekaartjes.

‘Zorg ervoor dat er altijd minimaal één bruidstaart in de winkel staat.’

Sommige bruidsparen komen met bloemen naar onze patisserie om te informeren of we de taart ook in de kleuren van de bloemen kunnen maken. Het bestelde bruidsboeket is bijvoorbeeld van die bloemen gemaakt. We geven altijd aan dat we de kleur proberen na te maken, maar dat het een benadering van de werkelijke kleur is.”

Hoe plan je bruidstaarten in je productiesysteem?

Veltien: “Iedere maandag ligt er een bestellijst klaar met daarop de bruidstaarten, die in deze week besteld zijn. Omdat we er nogal wat maken, soms wel vijftien in één week, nemen we de taarten ‘gewoon’ mee in de productie. Kapsels, marsepein rozen: alles zit in ons werkschema. Op die manier kun je deze taarten efficiënt en rationeel maken en staan we niet voor verrassingen. Bovendien zorgt het voor rust in de productie.”

Welke bruidstaarten hebben jullie in assortiment?

“Allereerst de Traditional Jewel”, vertelt Marleen. “Dit is een witte bruidstaart met rode of roze rozen met langs de zijkant een fraaie garnering hanglijf. Bijzonderheid: in de herfst kan deze taart opgehaald worden met bruine marsepein, marsepeineikeltjes en chocolade blaadjes. Dan hebben we de Square Center. Een vierkante taart met rode harten. Andere kleuren zijn uiteraard mogelijk. Bloemen uit het bruidsboeket kunnen ook in de taart verwerkt worden.”

De taart Red Fruits is gedecoreerd met rood fruit. Degens: “Bij het maken van de foto's voor het fotoboek hebben we ons niet gerealiseerd dat je de taarten identiek moet maken zoals op de foto staat afge-



Bram Veltien: “Eerlijke grondstoffen en een super uiterlijk staan centraal bij Lindeboom.”

beeld. Dat levert weleens problemen op als we in november rode bessen willen gebruiken!” Het fruit komt van een fruitboer die gebruikmaakt van gedematerialiseerd water. Dit is water waar alle afvalstoffen als medicijnresten en schoonmaakproducten uit zijn verwijderd.

Red Roses is een strakke taart met een rand van rode of roze rozen. “Onlangs moesten we voor een homopaar een taart maken met zwarte rozen”, verhaalt Marleen. “Heel apart, maar toch wel heel mooi! Soms vragen klanten naar speciale kleuren. Bij een andere bruidstaart vroegen ze of de rozen in fuchsia roze gemaakt konden wor-

den. Fuchsia roze! We hebben een kleurenstaaltje gevraagd en gezegd dat het een indicatie voor de kleur is. Precies namaken, is onmogelijk.”

Verder met het assortiment. Op de taart Lovin' Roundebout kunnen namen, initialen en trouwdatum worden verwerkt. De Curly Fantasy is een taart met champagne, witte chocolade krullen en chocolade waaiers. Hearts Special is een taart die ook in hartvorm leverbaar is. “Meestal verkopen we deze taart met een normale etagère, maar taarten op elkaar gestapeld zonder etagère zijn ook te bestellen”, vertelt Marleen.



Dear Devel is de fraaie naam voor een bruidstaart met marsepein en pure ganache, in de smaken truffel, mocca of crème-brûlée. “Bij een notenallergie gebruiken we icing, in plaats van marsepein. Voor vragen naar glutenvrij passen we de toptaart aan, uiteraard in onderling overleg.”

Hoe liggen de prijzen van jullie taarten?

“De prijzen gaan per persoon. De ‘standaardtaarten’ tot veertig personen bedragen € 4,50”, rekent Veltien voor. “Van veertig tot zestig personen is dat € 4,15 en bij meer dan 60 personen ligt de prijs op € 3,35 per persoon. Enkele taarten zijn wat duurder. Die beginnen bij € 4,95. Komt een klant met speciale wensen of een eigen ontwerp, dan liggen de prijzen ook anders. Dat zijn ‘vanaf’ prijzen. We beginnen dan met € 5,95. Dit zijn de prijzen voor de particuliere markt.”

“Als aanvulling op de bruidstaart maken we nogal eens wat kleine gebakjes, een soort petitfours, voor bij een receptie of avonddeel van de bruiloft. Dat zijn onze mignons. Die zijn € 1,60. We maken die dan in dezelfde kleuren als de bruidstaart of in-

dien gewenst met initialen of foto. Simpele bruidspaartjes voor op de toptaart zijn bij de prijs inbegrepen. Luxere, bijvoorbeeld twee harten van porselein of een auto met het bruidspaar erin, kosten € 22,95. We hebben altijd wel een aantal bruidspaartjes in de winkel liggen, zodat de mensen zelf kunnen uitzoeken. Zodra er eentje uitgezocht is, doen we er onmiddellijk een sticketje op met gegevens, zodat er niets fout kan gaan.”

Voor de standaard wordt € 100,00 borg in rekening gebracht. “Een week voor aflevering moet de taart betaald zijn. Hier hebben we weinig problemen mee. Meestal wordt de taart betaald bij het bestellen.”

Hoe promoten jullie de bruidstaarten?

Degens: “We zorgen er altijd voor dat er minimaal één bruidstaart in de winkeltaalage staat. Na Pasen, richting de trouwmaand mei, zijn het er twee of drie. Daar praten de klanten over! Ook maken we weleens een bruidstaart, waarbij elke laag anders is. Dus acht etages hoog met al onze bruidstaartenspecialiteiten per laag. Dan heeft de klant een idee wat mogelijk is. Eénmaal per twee jaar staan we met

taarten op een bruidsbeurs: ook dat werkt! Dat we de taart voor Arjen Robben hebben gemaakt, spreekt tot de verbeelding en we zijn er best een beetje trots op!”

Tips

“Geef goede adviezen. Houd de smaak in de gaten. Laat mensen proeven, liefst in de winkel en zorg altijd voor een mooie bruidstaart in de etalage”, tippen Degens en Veltien. “En een goede samenwerking met horecabedrijven in de buurt en met een groendecorateur of andere aanbieders, biedt mogelijkheden.” Nog een algemene tip: “Doe ideeën op bij bedrijven in bijvoorbeeld Frankrijk en België. Ga niet alleen bij de topzaken kijken, maar juist bij de subtop in de kleine steden. Daar valt veel van te leren!” ■

‘Een goede samenwerking met horecabedrijven in de buurt biedt mogelijkheden.’